



DRY MILLESIMATO



Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di San Pietro di Barbozza*

Tipologia: *spumante Dry Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di San Pietro di Barbozza*

Vigneto

Suolo: *terreni ricchi di argille e marne*

Altezza/esposizione: *200-250m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco, con pressatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat (90 gg in autoclave)*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *28 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino con riflessi verdi, perlage fine e persistente*

Olfatto: *note di uva passita, armonia elegante di lieviti, floreale*

Gusto: *avvolgente, morbido, elegante, franco.*

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori
per questo Prosecco Superiore*

Agency & Wine Tasting
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia
Tel. +39 348 226 2961
Email: info@emporiosuperiore.it
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE