

# Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene D.O.C.G.



Vino dal colore paglierino, limpido, con un perlage continuo. Ha un persistente profumo più ricco di sentore di agrumi, è abboccato e fresco. È un vino elegante. Accompagna piatti a base di pesce e crostacei o delicate carni bianche. Va servito fresco.

*Limpid wine in straw-yellow colour, with continuous perlage. Semi-dry and refreshing, it is characterised by a rich aroma, with generous citrus notes. An elegant wine to be served cool, it can be matched with seafood and delicate white meat dishes.*

Temperatura Di Servizio: 6/8°C  
Serving Temperature: 6/8°C

Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.  
Gradation: 11,5 % vol.



ZONA DI ORIGINE:  
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:  
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:  
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:  
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:  
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:  
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:  
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:  
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:  
All'olfatto richiama ricchi sentori di agrumi e frutti bianchi

GUSTO:  
Asciutto e sapido

PRODUCTION AREA:  
Conegliano Valdobbiadene

GRAPES VARIETY:  
Glera

TIME OF HARVEST:  
Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:  
135.000 kg./ha

VINIFICATION:  
Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:  
Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

SECONDARY FERMENTATION:  
40 days

SPARKLING WINEMAKING METHOD:  
Refermentation in 25 or 50-hl pressure tanks according to the Charmat method

BOUQUET:  
Citrusy aromas, sided by hints of white-pulp fruit.

TASTE:  
Lean and full-flavoured

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene D.O.C.G.