

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



Vino dal colore giallo paglierino scarico. Si presenta al gusto di frutta bianca (pera) con un retrogusto aromatico di mandarino, dalla struttura rotonda. Il profumo è di miele, biancospino e pera matura. Ottimo per ogni momento della giornata, in particolare per brindisi e festeggiamenti.

*Wine in pale straw-yellow colour, characterised by fruity flavours and generous notes of pear, with an aromatic tangerine aftertaste. Its round structure is completed by a gentle aroma of honey, ripe pear and hawthorn blossoms. Perfect for every occasion, and particularly suitable for toasts and parties.*

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 delicate note di frutta bianca pera e pesca, lievi sentori di biancospino

GUSTO:  
Al palato risulta morbido e avvolgente con un delicato retrogusto di miele

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:  
Delicate notes of stone fruit and pear, with slight hints of hawthorne flowers.

TASTE:  
Soft and mouthfilling, it presents a delicate apple aftertaste.

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