

Prosecco Superiore Millesimato

Valdobbiadene D.O.C.G.



Vino dal colore paglierino.
Profumo fruttato ed aromatico
che ricorda la frutta matura
(mela golden e pera).
È perfetto per accompagnare
pietanze salate abbinata alla
frutta, risotti e carni bianche.

*Wine in light straw-yellow colour,
combining fruity and aromatic
scents recalling ripe golden apple
and pear. Best served with savoury
dishes accompanied by fruit, risotto
or white meat.*



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 sentori di frutta matura mela e pera con lievi sentori di acacia

GUSTO:
Elegante ed armonioso

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:
Fruity scents of ripe apple and pear, with slight hints of acacia blossoms.

TASTE:
Elegant and harmonious.

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