



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

Valdobbiadene D.O.C.G.



Temperatura di servizio: 6/8°C
Gradazione Alcolica: 11,5% vol.

Serving Temperature: 6/8°C
Gradation: 11,5% vol.

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.

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