



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

ZONA DI PRODUZIONE	Zona di Valdobbiadene
VITIGNO	Glera
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Marne e argilla
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
RESA UVA PER ETTARO	135 q.li
EPOCA DI VENDEMMIA	Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
SPUMANTIZZAZIONE	In autoclave con metodo Charmat o Martinotti
TITOLO ALCOLOMETRICO	12,00 % VOL.
RESIDUO ZUCCHERINO	8 g/lit
ACIDITA' TOTALE	5,50 g/lit

Colore paglierino molto chiaro, perlage continuo a grana fine.
Profumo intenso e asciutto. Sapore vivace ed amarognolo.



Un'esclusiva nazionale

