

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT CONVIVIO



Denominazione: Valdobbiadene Superiore
 Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore
 Denominazione di Origine
 Controllata e Garantita
 Tipologia: Spumante
 Uve: 100% Glera
 Tipo di terreno: colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia
 Esposizione: alta collina rivolta a sud
 Epoca vendemmia: fine settembre
 Vinificazione Le uve vendemmiate vengono diraspate e pressate sofficemente. I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. Il vino viene posto in autoclavi d'acciaio per la spumantizzazione, che si protrae per almeno 90 giorni.
 Alcol: 11,50%
 Acidità Totale: 5,50% circa
 Residuo Zuccherino: 10 g/l
 Note di degustazione:
 Vista: giallo paglierino acceso, perlage e spuma persistente
 Olfatto: delicato, spiccano sentori di mela verde con note aromatiche di grande freschezza
 Gusto: sapido, franco, perlage fine. La persistenza del sapore lo rende a tavola lo spumante per eccellenza
 Servizio: perfetto servito a 7-9 °C; bicchiere consigliato calice Riedel specifico per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene che ne valorizza sia il perlage che l'olfatto
 Conservazione: al fresco e al buio
 Abbinamenti: È un ottimo aperitivo, si può utilizzare però anche a tutto pasto. Si

sposa con crostacei e pesci di pregio.