VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY SOLITARIO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato
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: 5,80% circa
Residuo Zuccherino: 26 g/l
Note di degustazione:
Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Olfatto: ampio ed intenso, toni fruttati di mela, pera, pesca bianca e agrumi con una
gradevole nota di mandorle glassate
Gusto: morbido con struttura rotonda
Servizio: ideale servito a 8-10 °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: Ottimo non solo alla fine di ogni pranzo importante, ma per
ogni brindisi augurale. Ottimo come aperitivo e ideale a fine

pasto in abbinamento a dolci e pasticceria secca.