

# Valdobbiadene DOCG Brut

Prosecco Superiore  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## SCHEDA TECNICA MAGNUM - 1,5 litri

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	90% Glera 10% Verdiso
Forma di allevamento	Capuccina modificata
Resa per ettaro	135 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presatura di spuma	Metodo Charmat

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage fine e persistente. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Ricco di profumi con sentore di agrumi, vegetale verde e delicate sensazioni di frutta matura.
Gusto	Secco e di buon corpo, molto equilibrato e dal tipico retrogusto leggermente amarognolo.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	8,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

### Abbinamento

Accompagna gli antipasti, primi piatti, menù a base di pesce, si concede il privilegio di essere piacevole anche a tutto pasto.

### Conservazione

Tra i 12° ed i 16°C per conservare al meglio le sue caratteristiche di tipicità e di giovinezza; mantenuto in ambiente oscurato può dare soddisfazioni anche il secondo anno.

### Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Brut.

### Temperatura di servizio

Tra gli 8°-10°C esprime grandi soddisfazioni.

