VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
BRUT MILLESIMATO

Collocazione Geografica: Conegliano e Valdobbiadene
Vinificazione: "in bianco", cioè in assenza di bucce, alla temperatura controllata di 20° C. La presa di spuma avviene con lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14° C, con sosta sui lieviti di circa 2 mesi. La pressione in bottiglia è pari a 5,5 atm
Caratteristiche organolettiche: ha invitante colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato, si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato
Residuo zuccherino: 8,0 g/l
Gradazione alcolica: 11,5% vol
Indicazioni di servizio: suggeriamo di servire questo spumante alla temperatura compresa tra 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo
Abbinamento enogastronomico: ottimo come aperitivo, si accosta bene a tutto pasto

Geographic area: Conegliano and Valdobbiadene
Grapes: Glera, with small proportions of Verdiso and Perera
Harvest: Mid-September
Vinification: "in bianco", i.e. soft pressing of grapes and then fermented without grape skins at a controlled temperature of 20° C. It becomes a very fine sparkling thanks to a slow second fermentation in large closed stainless steel tanks at 12-14° C over a period of 2 months.
Tasting notes: this wine has an attractive greenish colour, with a fine persistent perlage. It has an intense, very fine, fruity bouquet with a distinct aroma of golden apples and pears. Dry, fresh and crisp in the mouth, soft and well-balanced, with good aromatic lenght and an agreeably fruity finish
Pressure: 5.5 atm
Sugar residue: 8,0 g/l
Alcohol by volume: 11,5% vol
Serving temperature: 5-7° C. Drink immediately after opening
Food pairings: great as an aperitif; but goes well with fish or pasta.