



## VALDOBBIADENE BRUT PROSECCO SUPERIORE DOCG

Dalle uve dei nostri vigneti di collina, è uno spumante asciutto dai profumi ricchi di sentori di agrumi e note vegetali, il fine perlage è persistente e pulisce il palato.

*From the grapes of our vineyards, it is a dry Spumante wine with the rich scents of citrus and herbs. The fine perlage is persistent and cleanses the palate.*

VITIGNO	100% Glera
<i>Varietal</i>	
ZONA DI PRODUZIONE	Area DOCG Valdobbiadene (vigneti di proprietà)
<i>Area of origin</i>	DOCG Valdobbiadene Area (family-owned vineyards)
VINIFICAZIONE	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%
<i>Winemaking</i>	Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat (autoclave)
<i>Sparkling winemaking method</i>	Charmat Method (autoclave)
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
RESIDUO ZUCCHERINO	9 g/l
<i>Sugar residue</i>	
PRESSIONE	4,8 - 5,2 atm.
<i>Pressure</i>	
COLORE	Paglierino scarico brillante, vivace con perlage fine e persistente
<i>Colour</i>	Bright pale straw yellow, lively with a fine and persistent perlage
PROFUMO	Complesso ed elegante, sentori di mela golden e fiori di campo bianchi
<i>Bouquet</i>	Complex and elegant with hints of golden apples and wild white flowers
GUSTO	Intenso, asciutto e fresco
<i>Taste</i>	Intense, dry and fresh
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, accompagna elegantemente tutti i piatti di pesce
<i>Food affinities</i>	Ideal as an aperitif and perfect with all kinds of fish dishes
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7° - 9° C
<i>Serving temperature</i>	