

900
Choose yours

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG BRUT

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOCG
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOCG
Valdobbiadene
VITIGNO: Glera 100%
SUOLO: Collinare, argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo - fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO CHIMICHE

Alcohol: 11 vol.
Residuo: 9 gr/l
Acidità: 5,80 gr/l
Pressione: 4,70 Bar.

PROFILO SENSORIALE

I suoi sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco e una piacevole nota di crosta di pane ne caratterizzano il gusto. Al palato è armonioso nella sua vivace freschezza, secco ed asciutto. La sua spiccata sapidità lo rende elegante.
Il fine perlage assicura la persistenza del suo sapore e la pulizia del palato rendendolo un Prosecco d'eccellenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nel territorio di produzione, a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

www.900wine.com

