

Prosecco DOGC Valdobbiadene **Superiore Brut**



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Profumi floreale di acacia. Le bollicine regalano una piacevole sensazione alla vista e al gusto, anticipando la persistenza di un sapore deciso e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e con gli antipasti di pesce.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO 100% Glera AREA DI PRODUZIONE Veneto

TIPOLOGIA DEL TERRENO calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE Prosecco Spumante Docg Valdobbiadene superiore

GRADO ALCOLICO 11.50 % vol **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 – 8°C

FORMATI DISPONIBILI Bottiglia da 750 ml