



VALDOBBIADENE
D.O.C.G. SPUMANTE DRY

Grado alcolico: 11,00% in Vol.

Residuo zuccherino: 20 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

PH: 3,21

Vinificazione:

Charmat

Vigneto: Prosecco Superiore Valdobbiadene docg

Zona produzione: Colline di Refrontolo (TV)

Resa ettaro: 120q/ha

Sesto d'impianto: 280 x 120

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vino di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, profumi fruttati e floreali, di buona struttura. Lo troviamo nella lavorazione Charmat.

Acquista un fine perlage, profumo fresco e debolmente aromatico.

Vino dal profumo elegante, delicato e fruttato con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde dal gusto morbido e fresco.

Si adatta in particolare agli abbinamenti a base di cibi piccanti e dolci a pasta secca.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.