

Valdobbiadene Brut DOCG

Prosecco Superiore Brut

Storicamente il nome nasce dalla collina di produzione, in comune di Valdobbiadene.

Oggi questo vino viene prodotto sfruttando le migliori caratteristiche delle uve e dei vari vigneti aziendali dislocati in tutto il territorio del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Il blend di uve e il taglio dei vini assicurano particolare finezza ed armonia. Questo Brut, raccogliendo in sé le proprietà organolettiche delle zone più vocate, esalta al massimo il carattere del vitigno.

UVAGGIO

Glera (storico sinonimo del Prosecco).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari in area DOCG, da Valdobbiadene a Conegliano.

VINIFICAZIONE

In bianco.

PRESA DI SPUMA

In autoclave secondo il metodo italiano.

AFFINAMENTO

Almeno di 60 giorni.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 11% vol

Residuo zuccherino: 8,5 g/l

Acidità: 6 g/l

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso emergono note floreali con piacevoli sentori di crosta di pane. Al palato risulta molto gradevole ed elegante, ma deciso grazie alla spiccata sapidità, con una sensazione tattile unica.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto come aperitivo e a tutto pasto con piatti a base di pesce. Ideale anche in abbinamento a cibi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C.

