



DISTILE VALDOBBIADENE DOCG

Prosecco Superiore DOCG

SCHEDA TECNICA

Zona di origine:

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Uvaggio:

Prosecco Superiore

Vendemmia:

Nel mese di Settembre. Esclusivamente a mano.

Vinificazione:

In bianco con pressatura soffice

Presa di spuma:

30 – 40 giorni su lieviti in autoclave.

Affinamento:

Da 1 a tre mesi

Caratteristiche analitiche

Alcool:

11,5 %Vol.

Acidità

Totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino:

16 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Giallo paglierino con riflessi ramati

Perlage:

Fine e persistente

Profumo:

Fresco, elegante e fruttato

Sapore:

Delicato, aromatico, con buona struttura

Temperatura di servizio:

6 – 8°

Metodi di spumantizzazione:

Charmant

Abbinamento

E' un vino per tutte le occasioni, un' allegra compagnia conversando con gli amici, ottimo come aperitivo e ideale abbinamento in cucina con pranzi delicati e raffinati. Buono anche come accompagnamento per i dolci.

Modalità di conservazione:

Le bottiglie vanno conservate in verticale, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.