

Cod. P05

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

BRUT NATURE

MILLESIMATO PAS DOSÉ - Denominazione di Origine Controllata Garantita

Un vino importante, in cui meglio si esprimono le note minerali provenienti dalla terra.

DATI TECNICI

Uve:	85% Glera - 15% Chardonnay.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud - ovest
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Charmat lungo. Dopo una macerazione a freddo per 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per 30 giorni alla temperatura di 15-18° e successivo affinamento della durata di circa 120 giorni alla temperatura di zero gradi.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Finissimo perlage.
Profumo:	Intenso sentore di mela verde, pera, lime, fiori freschi, agrumi. Frutti da polpa bianca che donano un gusto più delicato e maggiore finezza.
Sapore:	Struttura importante, armonico e sapidità pronunciata.
Abbinamenti:	Ideale a tutto pasto. Eccellente con grigliata di pesce perché permette di asciugare bene il palato.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	0 g/l
Acidità Totale:	5,5 g/l
Pressione:	5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

	Vegan friendly
Valore Energetico	268 KJ / 60 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

