

Cod. P03

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

MILLESIMATO BRUT - Denominazione di Origine Controllata Garantita

Spumante raffinato e nobile. Perlage finissimo in una splendida combinazione di bouquet e sapori.
Un eccellente Superiore.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
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 tenue, con tipici riflessi verdognoli. Brioso e finissimo perlage.
Profumo:	Intenso bouquet di agrumi, mandorla, fiori di acacia.
Sapore:	Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto.
Abbinamenti:	Vino importante, buon aperitivo. La sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml - 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	272 KJ / 70 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

