

Cod. P250

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
MILLESIMATO BRUT

Denominazione di Origine Controllata Garantita

Edizione Limitata 250° Anniversario

Celebriamo i nostri 250 di Storia con l'Edizione Limitata e numerata di questo prestigioso Brut.



DATI TECNICI

Uve:	100% Glera
Zona di produzione:	Da uve provenienti dagli appezzamenti più elevati a coltura eroica
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud - ovest.
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador®, segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Briosi e finissimo perlage.
Profumo:	Spiccatamente floreale, con lievi note di rosa e pesca bianca appena sbucciata.
Sapore:	Particolarmente fresco, sapido e di buon corpo. Con un intenso e piacevole finale.
Abbinamenti:	Per celebrare importanti traguardi.
Temperatura di servizio:	8° 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 / 67 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

