

# PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT VALDOBBIADENE



## TERRITORIO

**Vitigno:** 100 % Glera  
**Zona di produzione:** Valdobbiadene  
**Altitudine:** 250 - 300 mt/slm  
**Forma di allevamento:** Sylvoz e Capuccina  
**Densità di impianto:** 3000 Ceppi X Ha  
**Periodo di vendemmia:** Da metà di Settembre

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia eseguita rigorosamente a mano fa seguito la pressatura soffice dell'uva e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18-19°C con lieviti selezionati.  
**Presatura di spuma:** Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi, dopo averlo reso limpido, viene messo in autoclave per la presa di spuma.  
**Affinamento:** Dopo un mese viene imbottigliato e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più 'pura', intendendo per essa quella più ancorata al territorio d'origine collinare ed alle sue peculiarità espressive, e la più naturale interpretazione delle caratteristiche dello specifico vitigno Glera. Di colore giallo paglierino scarico, il suo perlage si presenta elegantemente minuto e regolare. Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza rimandano a ricordi floreali di rosa e fiori di acacia, agrumi. Il sapore è asciutto e sapido. Vino prettamente da aperitivo, ideale anche con antipasti a base di pesce e crostacei. Si consiglia di servirlo fresco alla temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

**Formati disponibili:** Classic 0,75 L

---

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Grado alcolico:** 11,5 % vol  
**Zuccheri:** 8 g/l  
**Acidità totale:** 5,50-6,00 g/l



0,75 L