

BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

SPUMANTE BRUT

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino acceso. Il perlage si distingue per finezza e vivacità.

PROFUMO

elegante e piacevole, emerge piacevolmente il fruttato, con alcune sfumature di frutta gialla più matura.

SAPORE

morbido, elegante e sapido, nella parte aromatica ricorda molto il profumo, grazie ad un fruttato marcato.

| | |
|-------------------------------|---|
| ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: | Sud, Est, Ovest |
| ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO: | 200 metri s.l.m. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | doppio capovolto, sylvoz. |
| EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE: | mese di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene. |
| GRADAZIONE ALCOLICA: | 11,5 % vol. |
| GRADAZIONE ZUCCHERINA: | 9 grammi per litro |
| ACIDITÀ TOTALE: | 5,6 grammi per litro |

