



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG

### BRUT



Prodotto da uve selezionate delle colline di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, dai profumi di mela verde e di agrumi citrini. Al palato risulta secco, essenziale, sapido ed asciutto.

Uno spumante per occasioni speciali, ideale da aperitivo, si sposa felicemente con molluschi di mare, crostacei e formaggi ricercati.

*Produced with selected grapes from the Valdobbiadene hills. Sparkling wine with very fine and persistent perlage and scents of green apple and citrus fruits. On the palate, it is a dry and sapid.*

*A sparkling wine for special occasions, suitable as an aperitif, and perfect fish, in particular shellfish and delicate cheese.*

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL INFORMATION	
ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Colline o Rive di Valdobbiadene <i>Valdobbiadene hills</i>
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	100% Glera-Prosecco Superiore
FORMA DI ALLEVAMENTO <i>TRAINING SYSTEM</i>	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA <i>HARVEST PERIOD</i>	Dal 15 settembre al 10 Ottobre <i>From 15 September to 10 October</i>
RESA KG PER Ha <i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>	12000 kg/Ha
VINIFICAZIONE <i>WINEMAKING</i>	In bianco con pressatura soffice <i>In white by soft pressing</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Metodo charmat <i>Charmat method</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>PRIMARY FERMENTATION</i>	A temperatura controllata e con lieviti selezionati <i>Controlled temperature with selected yeasts</i>
PRESA DI SPUMA <i>FOAMING</i>	50 – 60 giorni <i>50 – 60 days</i>
AFFINAMENTO <i>FINING</i>	Da 1 a 2 mesi <i>From 1 to 2 months</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES	
ALCOHOL <i>ALCOHOL</i>	11,5 % Vol
RESIDUO ZUCCHERINO <i>SUGAR RESIDUE</i>	6 g/l
ACIDITA' TOTALE <i>TOTAL ACIDITY</i>	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES	
COLOUR	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli <i>straw yellow with light green notes</i>
PERLAGE	Fine e persistente <i>Fine and persistent</i>
SPUMA <i>MOUSSE</i>	Cremosa <i>Creamy</i>
PROFUMO <i>BOUQUET</i>	Fine, Fresco, fruttato, floreale <i>Fine, fresh, fruity and floral</i>
GUSTO <i>TASTE</i>	Fresco, Asciutto e sapido, citrino ma equilibrato <i>Fresh, Dry, sapid, with citrus notes and well-balanced</i>

CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE	
CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce <i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	7°C

#### ABBINAMENTO - FOOD MATCHING

E' un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei  
*Perfect as an aperitif or with shell and shellfish*

#### COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut