



# DALDIN

PROSECCO AD ARTE

## VIDORO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

### MILLESIMATO DRY



Prodotto dalla prima spremitura, chiamata fiore, di uve selezionate delle colline DEL CUORE di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, quasi cremoso, dai profumi di frutta e fiori. Al palato risulta morbido, vellutato, equilibrato nei suoi sapori molto intensi. Ideale da aperitivo, perfetto per accompagnare crostacei, e dolcetti secchi leggeri.

*Produced from the first pressing, called flower, of selected grapes from THE HEART of the Valdobbiadene hills. Sparkling wine with a fine and persistent perlage, almost creamy and with fruity and floral aromas. On the palate, it is soft, creamy and well-balanced in its intence notes. Suitable for an aperitif and perfect with shellfish and light dry sweets.*

| SCHEDA TECNICA - <i>TECHNICAL INFORMATION</i>                                                                                                                |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZONA DI ORIGINE<br><i>AREA OF ORIGINS</i>                                                                                                                    | Colline o Rive di Valdobbiadene<br><i>Valdobbiadene hills</i>                                                             |
| VITIGNO<br><i>VARIETAL</i>                                                                                                                                   | 100% Glera-Prosecco Superiore                                                                                             |
| FORMA DI ALLEVAMENTO<br><i>TRAINING SYSTEM</i>                                                                                                               | Capuccina modificata                                                                                                      |
| EPOCA DI VENDEMMIA<br><i>HARVEST PERIOD</i>                                                                                                                  | Dal 1 al 15 Ottobre<br><i>From 1 to 15 October</i>                                                                        |
| RESA KG PER Ha<br><i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>                                                                                                        | 12000 kg/Ha                                                                                                               |
| VINIFICAZIONE<br><i>WINEMAKING</i>                                                                                                                           | In bianco con pressatura soffice<br><i>In white with a soft pressing</i>                                                  |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE<br><i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>                                                                                             | Metodo charmat<br><i>Charmat method</i>                                                                                   |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA<br><i>PRIMARY FERMENTATION</i>                                                                                                        | A temperatura controllata e con lieviti selezionati<br><i>Controlled temperature with selected yeasts</i>                 |
| PRESA DI SPUMA<br><i>FOAMING</i>                                                                                                                             | 50 - 60 giorni<br><i>50 - 60 days</i>                                                                                     |
| AFFINAMENTO<br><i>FINING</i>                                                                                                                                 | Da 1 a 3 mesi<br><i>From 1 to 3 months</i>                                                                                |
| CARATTERISTICHE ANALITICHE - <i>ANALYTICAL FEATURES</i>                                                                                                      |                                                                                                                           |
| ALCOHOL<br><i>ALCOHOL</i>                                                                                                                                    | 11,5 % Vol                                                                                                                |
| RESIDUO ZUCCHERINO<br><i>SUGAR RESIDUE</i>                                                                                                                   | 22 g/l                                                                                                                    |
| ACIDITA' TOTALE<br><i>TOTAL ACIDITY</i>                                                                                                                      | 6,00 g/l                                                                                                                  |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - <i>ORGANOLEPTIC FEATURES</i>                                                                                                |                                                                                                                           |
| COLOUR                                                                                                                                                       | Giallo paglierino<br><i>Straw yellow</i>                                                                                  |
| PERLAGE                                                                                                                                                      | Fine e persistente<br><i>Fine and persistent</i>                                                                          |
| SPUMA<br><i>MOUSSE</i>                                                                                                                                       | Cremosa<br><i>Creamy</i>                                                                                                  |
| PROFUMO<br><i>BOUQUET</i>                                                                                                                                    | Fragrante, floreale and aromatico<br><i>Fragrant, floral and aromatic</i>                                                 |
| GUSTO<br><i>TASTE</i>                                                                                                                                        | Elegante, armonico, morbido e vellutato<br><i>Elegant, harmonic, soft and creamy</i>                                      |
| CONSERVAZIONE E SERVIZIO - <i>STORAGE AND SERVICE</i>                                                                                                        |                                                                                                                           |
| CONSERVAZIONE<br><i>STORAGE</i>                                                                                                                              | In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce<br><i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO<br><i>SERVING TEMPERATURE</i>                                                                                                        | 7°C                                                                                                                       |
| ABBINAMENTO - <i>FOOD MATCHING</i>                                                                                                                           |                                                                                                                           |
| E' un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare crostacei, dolcetti leggeri<br><i>Perfect as an aperitif, excellent with shellfish and light desserts.</i> |                                                                                                                           |
| COME INDICARE SULLA CARTA VINI - <i>HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST</i>                                                                                         |                                                                                                                           |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry Millesimato VIDORO                                                                                                 |                                                                                                                           |