



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE BRUT

Zona di produzione

Colline di
Valdobbiadene situate nell'area storica del
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Vitigni d'origine

Glera (conosciuto come Prosecco)

Produzione per ettaro

Massimo 135 quintali di uva.

Periodo di vendemmia

Seconda decade di Settembre

Spumantizzazione

Metodo Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore

Giallo paglierino scarico

Perlage

Fine e persistente

Profumo

Piacevolmente fruttato con note di mela golden
matura e delicati sentori di fiori bianchi.

Sapore

Gusto fresco, morbido su fondo sapido
con finale armonico

Abbinamento

Ideale come aperitivo o
per accompagnare primi piatti leggeri.
Ottimo a tutto pasto con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio

6°-8° C.

Dati medi

Alcool 11% vol

Zuccheri 11 g/l

Acidità 5,6 g/l

CANTINE VEDOVA SRL

Via Erizzo 6, 31049 VALDOBBIADENE (TV) - ITALIA

TEL. +39 0423 972037 FAX. +39 0423 972404

e-mail: cantine@cantinevedova.com

website: www.cantinevedova.com