



DENOMINAZIONE
DESIGNAZIONE
QUALITÀ
VITIGNI
TIPO DI TERRENO

Prosecco Superiore di Valdobbiadene

D.O.C.G.

Spumante Brut

100% Glera lunga (clone spargolo)

*Originato dal sollevamento dei fondali marini,
costituito da argille, arenarie e marne*

FORMA D'ALLEVAMENTO
METODO DI DIFESA

Doppio capovolto ad hoc

*Lotta antiparassitaria integrata
a impatto ambientale controllato*

PERIODO DI VENDEMMIA
MODALITÀ DI RACCOLTA
VINIFICAZIONE

Agosto - settembre (variabile di anno in anno)

Manuale, in cassetta

*Dopo la fermentazione alcolica in cisterna di acciaio,
la presa di spuma viene effettuata con il metodo
MARTINOTTI-CHARMAT lungo per circa 60 giorni*

RESIDUO ZUCCHERINO
AFFINAMENTO
PERCENTUALE ALCOLICA
NOTE SENSORIALI

8 g/lt

Almeno due mesi in bottiglia

11,5% alcool

*- Colore: giallo paglierino brillante poco intenso
- Profumi: fine e delicato; sentori di pera e mela mature,
fiori bianchi e petali di rose*

*- Sapore: pieno e avvolgente, con sentori sia di piacevole
freschezza e acidità che di mineralità e sapidità*

ABBINAMENTI CULINARI

*Perfetto in aperitivo, abbinato a pesce e crostacei;
ottimo durante tutto il pasto*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5° - 8° C



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

