



DENOMINAZIONE	<i>Prosecco Superiore di Valdobbiadene</i>
DESIGNAZIONE	D.O.C.G.
QUALITÀ	<i>Spumante Brut</i>
VITIGNI	<i>100% Glera lunga (clone spargolo)</i>
TIPO DI TERRENO	<i>Originato dal sollevamento dei fondali marini, costituito da argille, arenarie e marne</i>
FORMA D'ALLEVAMENTO	<i>Doppio capovolto ad hoc</i>
METODO DI DIFESA	<i>Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato</i>
PERIODO DI VENDEMMIA	<i>Agosto - settembre (variabile di anno in anno)</i>
MODALITÀ DI RACCOLTA	<i>Manuale, in cassetta</i>
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la fermentazione alcolica in cisterna di acciaio, la presa di spuma viene effettuata con il metodo MARTINOTTI-CHARMAT lungo per circa 60 giorni</i>
RESIDUO ZUCCHERINO	<i>8 g/l</i>
AFFINAMENTO	<i>Almeno due mesi in bottiglia</i>
PERCENTUALE ALCOLICA	<i>11,5% alcool</i>
NOTE SENSORIALI	<ul style="list-style-type: none"><li>- Colore: giallo paglierino brillante poco intenso</li><li>- Profumi: fine e delicato; sentori di pera e mela mature, fiori bianchi e petali di rose</li><li>- Sapore: pieno e avvolgente, con sentori sia di piacevole freschezza e acidità che di mineralità e sapidità</li></ul>
ABBINAMENTI CULINARI	<i>Perfetto in aperitivo, abbinato a pesce e crostacei; ottimo durante tutto il pasto</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	<i>5° - 8° C</i>



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

