



DENOMINAÇÃO

DESIGNAÇÃO

QUALIDADE

UVAS

TIPO DE TERRENO

FORMULÁRIO DE  
TREINAMENTO

MÉTODO DE DEFESA

PERÍODO DE COLHEITA

MÉTODOS DE COLEÇÃO

VINIFICAÇÃO

AÇÚCAR RESIDUAL

ENVELHECIMENTO

PORCENTAGEM ALCOÓLICA

NOTAS SENSORIAS

COMBINAÇÕES CULINÁRIAS

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Prosecco Superiore di Valdobbiadene

D.O.C.G.

Vinho espumante Brut

85% Glera Lunga (clone spargolo),

10% Bianchetta Trevigiana, 5% Perera (uvas indígenas)

Origem da elevação do fundo do mar,

constituído por argilas, arenitos e margas

Dupla reversa ad hoc

Luta integrada com pesticidas

com impacto ambiental controlado

Agosto - setembro (variável de ano para ano)

Manual, em caixa

Após a fermentação alcoólica, na cisterna de aço,

a segunda fermentação ocorre com a ajuda do  
método MARTINOTTI-CHARMATT Longo,  
de cerca de 60 dias

4 g/l

Pelo menos dois meses na garrafa

11,5% de álcool

- Cor: de cor amarela clara brilhante

- Perfumes: finos e delicados. Sugestões de pera madura  
e maçã, flores brancas e pétalas de rosa

- Sabor: completo e envolvente, a nota de nectarina  
de pera doada por Perera acrescenta potable e suavidade,  
ao mesmo tempo mineral e salgado

Perfeito como aperitivo, combinado com peixes e mariscos

De grande presença, mesmo durante toda a refeição

5 ° - 8 ° C



VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
D.O.C.G. BRUT 4.0

