



**DENOMINAÇÃO  
DESIGNAÇÃO  
QUALIDADE  
UVAS**

**TIPO DE TERRENO**

**FORMULÁRIO DE  
TREINAMENTO  
MÉTODO DE DEFESA**

**PERÍODO DE COLHEITA  
MÉTODOS DE COLEÇÃO  
VINIFICAÇÃO**

**AÇÚCAR RESIDUAL  
ENVELHECIMENTO  
PORCENTAGEM ALCÓOLICA  
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-CHARMAT 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 potabilidade 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**

