



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO
SPUMANTE EXTRA DRY

Inconfondibile e insuperabile

Questo spumante rappresenta il cuore della DOCG, le gentili e generose colline venete dichiarate Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le uve Glera che qui nascono esprimono una qualità unica e inconfondibile e danno origine a un Prosecco che è la massima espressione della denominazione per finezza olfattiva e persistenza degustativa.



DENOMINAZIONE
DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



VITIGNI
Glera e vitigni complementari come da disciplinare



PROVENIENZA
Vigneti selezionati delle colline più vocate della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO
14 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdolini; spuma candida e cremosa; perlage fine e persistente.



PROFUMO
Floreale dolce di acacia, fruttato fragrante di mela golden con nota agrumata di cedro candito.



GUSTO
Pieno, fresco, morbido; una bollicina setosa e armonica con un dosaggio zuccherino ben bilanciato.



ABBINAMENTI
Questo Prosecco si distingue in aperitivo e con antipasti di *crudités* di carne o di pesce. Valorizza la tavola negli abbinamenti con primi di mare o con delicati secondi. Può infine rivelarsi una sorpresa a fine pasto con prodotti da forno oppure con piccoli dessert al cucchiaio con creme e frutta come protagonisti.