



Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG Brut

Si caratterizza per profumi d'agrumi e di note vegetali e crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Si apprezza servito a 7-9° C, su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o a tutto pasto.

Varietà uva	100% glera
Vendemmia	a mano
Altitudine	200-300slm
Contenuto alcolico	11-11,5%
Residuo Zuccherino	10-12 gr/lit
Acidità	5,5-6 gr/lit
Temperatura di servizio	7-9°C

