

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Brut

NOME DEL VINO

Prosecco DOCG

TIPO DI VINO

Vino Spumante Brut

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Zona DOCG Conegliano e Valdobbiadene

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Su colline di arenarie rosse e ghiaiose, sul limitare dolomitico, nascono i celebri vigneti DOCG. La fascia collinare pedemontana è caratterizzata da un microclima mite e temperato, influenzato dal vicino Mar Adriatico

VARIETÀ DI UVA

Glera

TENORE ALCOLICO

11,5% vol.

ZUCCHERI

10 g/l

ACIDITÀ

5,7 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve scelte, pressate a freddo e mosti fermentati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,75 lt.



“

Le dolci e uniche colline tra Conegliano e Valdobbiadene sono la culla delle uve che danno vita a questo armonioso Prosecco

”

COLORE

Brillante giallo paglierino

PROFUMO

Il bouquet è energico, ricco. Rimanda ai profumi delle colline di Conegliano Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio Unesco, da cui nasce questo vino.

Note vegetali di fiori di prato e sentori d'agrumi ne esaltano il profilo aromatico

SAPORE

Morbido, intenso e vellutato al palato. Il gusto è fresco e pulito, il perlage fine assicura la persistenza del sapore in bocca. La moderata alcolicità rende questo vino brioso ma sofisticato

ABBINAMENTI

Versatile, si sposa tanto con i piatti della tradizione veneta quanto con quelli della cucina internazionale. Celebre come aperitivo si adatta a tutto pasto abbinato a piatti leggeri e delicati. Nella tradizione viene servito nel classico abbinamento primaverile uova e asparagi, mentre in chiave internazionale abbinato ad antipasti di pesce e verdure, bignè salati, cape lunghe ed astici nelle ricette più famose

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C