



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

**Vitigno:** 100% Glera

**Zona di Origine:** Area Collinare di Farra di Soligo (TV)  
con altitudine media di 150 - 250 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz, doppio capovolto

**Resa:** Massimo 135 q.li/Ha

**Vendemmia:** Interamente a mano, mediamente dal 15 al 30 settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice dei grappoli d'uva. Decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento in vasche d'acciaio fino alla successiva spumantizzazione.

**Presa di Spuma:** Metodo Charmat. Rifermentazione lenta in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata (16-17°C). Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) e successiva filtrazione del vino finito prima dell'imbottigliamento. L'intero processo dura almeno 30 giorni.

**Alcool:** 11,50% vol

**Zuccheri:** 8 g/l

**Pressione:** 5 bar

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Il profumo è elegante e aromaticamente fruttato, con sentori di mela, pera e fiori bianchi. Al palato è moderatamente secco e risulta fresco e armonico.

**Abbinamenti:** È un eccellente aperitivo in ogni momento della giornata, e ottimo per brindare in qualsiasi occasione importante. Ideale in abbinamento ad antipasti, ma anche a primi piatti o secondi a base di pesce.

**Temperatura di servizio consigliata:** 4-6°C