

Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene



VIGNETO

VARIETA'	Glera
ZONA DI PRODUZIONE	Conegliano Valdobbiadene
SUPERFICIE VIGNETO:	5 Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Silvoz
RESA MEDIA:	100 Q.li uva/Ha

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Frizzante Docg Conegliano Valdobbiadene
GRADO ALCOLICO	11.50 % vol
ZUCCHERI	15.00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5.80 g/l

ALTRE INFORMAZIONI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino fresco, giovane ed elegante, brillante nelle sue tinte gialle chiare, intenso al naso con i suoi aromi fruttato e floreale che ricordano la mela acerba e i fiori di campo.

In bocca si presenta brioso, con un buon livello di acidità.

Caratteristica importante è la sua grande bevibilità, ottimo compagno nei momenti di allegra convivialità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti di verdure e di pesce, con minestre, risotti e piatti a base di erbe