

# Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene



## VINIFICAZIONE

Prosecco ottenuto da uva Glera vinificata con metodo Charmat.

## 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, risotti e piatti a base di erbe.



## CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Conegliano Valdobbiadene
TIPOLOGIA DEL TERRENO	collinare argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



## DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Frizzante Docg Conegliano Valdobbiadene
GRADO ALCOLICO	11.50 % vol
ZUCCHERI	15,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,80 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml