

Prosecco DOGC Valdobbiadene Superiore Brut



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Profumi floreali di acacia, fiori di campo e fruttati che ricordano la mela verde.

Le bollicine regalano una piacevole sensazione alla vista e al gusto, anticipando la persistenza di un sapore deciso e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Caratteristica importante è la sua grande bevibilità, ottimo compagno nei momenti di allegra convivialità. Ottimo come aperitivo e con gli antipasti di pesce.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Conegliano Valdobbiadene

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Docg Valdobbiadene superiore
GRADO ALCOLICO	11.50 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

