



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Cépages : Glera (90%) , Pinot Blanc (5%) et Chardonnay (5%).

Zone d'origine : Valdobbiadene.

Type : spumante brut.

Production : « prise de mousse » avec la méthode charmat pendant au moins 30 jours, avec contrôle continu de la température entre 16-18°C.

Degré alcoolique : 11,00 % vol.

Sucre résiduel : 10 gr/Lit.

Acidité : 5.80 gr/Lit.

Couleur : jaune paille brillant.

Arômes : les arômes de pomme et de poire envahissent le verre et apportent une touche de fragrance fraîche.

Bouche : bien structuré, sec mais fruité avec des notes de poire et de pomme.

Mets/Accords : fruits de mer frais et poissons crus ; excellent pour accompagner des apéritifs.

Service : Servir à 6-8 °C dans une flûte pour mieux apprécier son fin perlage et ses arômes intenses.

Récompenses :

Mundis Vini 2011: MEDAILLE D'OR

Merano Wine Festival 2011 : MENTION SPÉCIALE

