



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra-dry

Cépages : Glera (95%), Bianchetta (2%) et Verdisio (3%).

Zone d'origine : Valdobbiadene.

Type : spumante Extra Dry.

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 : 18 gr/Lit.

Acidité : 5.80 gr/Lit.

Couleur : jaune paille brillante.

Arôme : arômes typiques du pur « prosecco », avec une touche de fraîcheur florale et fruitée.

Bouche : plein, harmonieux, avec la touche parfaite de sucrosité. L'équilibre entre la fragrance, le goût et l'intensité aromatique le rend facile à boire et permet une agréable dégustation.

Mets/Accords: accompagnement parfait pour les fruits ou les apéritifs à base de poisson. Très approprié pour accompagner des pâtisseries en fin de repas.

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

International Wine Challenge 2011: MEDAILLE D'ARGENT

Decanter World Wine Awards 2011: COMMENDED

Vinality 2015 : GRANDE MÉDAILLE D'OR (meilleur mousseux méthode charmat)

Vinality 2015 : PRIX SPÉCIAL D.O.C. 2015

