



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MILLESIMATO EXTRA DRY

Vitigno:

Glera

Denominazione:

Valdobbiadene D.O.C.G.

Zona di produzione:

colline tra Conegliano e Valdobbiadene

Vista:

giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto:

finissimo, ricorda i fiori d'acacia

Gusto:

fresco, delicato, leggermente amabile, intensamente fruttato e con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti:

ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante

Conservazione:

in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

11.5% vol