

BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

SPUMANTE BRUT

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino acceso. Il perlage si distingue per finezza e vivacità.

PROFUMO

elegante e piacevole, emerge piacevolmente il fruttato, con alcune sfumature di frutta gialla più matura.

SAPORE

morbido, elegante e sapido, nella parte aromatica ricorda molto il profumo, grazie ad un fruttato marcato.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	200 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto, sylvoz.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	mese di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	9 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

