



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG VINO SPUMANTE BRUT NATURE "SUI LIEVITI"

CARATTERISTICHE

Uve: 100% Glera

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale

Epoca di vendemmia: Da metà settembre

Zona di produzione: Colline della zona orientale del Conegliano Valdobbiadene

Metodo di produzione: la seconda fermentazione avviene in bottiglia, senza sboccatura.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Grado alcolico: 11% vol

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Servire ad una temperatura di 6-8°C. Può essere servito "torbido", con i lieviti mescolati al vino, oppure versato in una caraffa lasciando il naturale deposito sul fondo della bottiglia per berlo limpido.

NOTE D'IDEA E GUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino. La presenza di una velatura è una caratteristica normale del prodotto. Profumo: Bouquet complesso ed elegante, con caratteristiche note di crosta di pane. Sapore: Piacevolmente secco, fresco e persistente.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, in particolare in accompagnamento a salumi e formaggi stagionati.

