



· DRUSIAN ·

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

1988 - 2018

30 RACCOLTI

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Spumante Dosaggio Zero

Caratteristiche

Uve: 100% Glera

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale

Epoca di vendemmia: Da metà settembre

Zona di produzione: area Valdobbiadene DOCG

Spumantizzazione: Metodo Charmat (lunga presa di spuma – 120 giorni)

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 0-1 g/l

Acidità totale: 5,1 g/l

Anidride solforosa totale: 63 mg/l

Pressione: 5 bar

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire lo spumante *30 Raccolti* ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

Note di degustazione

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage elegante, fine e persistente.

Profumo: Spiccano le note fruttate di mela verde e agrumi, con sentori di fiori bianchi e vegetale fresco.

Sapore: Piacevolmente asciutto al palato, con una decisa impronta minerale che conferisce freschezza.

Abbinamenti

Ideale a tutto pasto, 30 Raccolti si apprezza specialmente in accompagnamento a piatti a base di pesce.

