

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**
Spumante Brut



· DRUSIAN ·



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
Spumante Brut

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area D.O.C.G. Valdobbiadene.

Suolo: collinare, argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: da metà settembre.

Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.

Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with greenish hints.

Variety: Glera 100%.

Area of production: D.O.C.G. Valdobbiadene area.

Soil: clay and limestone on hilly terrain.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: from second half of September.

Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera di collina spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. La lenta presa di spuma a bassa temperatura (15-16°C) esalta le caratteristiche di questo vitigno e conferisce un perlage fine e persistente. Ampio il ventaglio delle fini fruttate fragranze: sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una piacevole nota di pane. Al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto. Lo splendido equilibrio di questo vino lo rende ottimo come aperitivo, particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce o, come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

White sparkling wine made from Glera grapes grown on hilly terrain and fermented in tanks according to the Charmat method. The slow process of fermentation at a low temperature (15-16°C / 59-61°F) brings out the characteristics of this grape, resulting in a fine and persistent perlage. Its bouquet demonstrates a wide range of fruity fragrances including hints of green apple, citrus fruits and fresh vegetables accompanied by a pleasing note of bread. The harmonious and lively freshness results in a crisp and dry finish on the palate. This well balanced wine is perfect as an aperitif, ideal with fish dishes, or as in the local tradition, with all courses.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	8 – 10 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,60 g/l
