



Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut

Uno spumante dalla vitale eleganza e dai profumi agrumati e di erbe aromatiche. La raccolta delle uve glera avviene a mano in piccole casse, che vengono portate nel più breve tempo possibile in pigiatura. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento in cui acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca risulta fresco ed asciutto.

A sparkling wine of vital elegance and citrus fruits, and aromatic herbs scents. The Glera grapes are harvested by hand in small crates and are then pressed immediately. Each vintage has a particular ripening curve, so it is essential to identify the moment in which there is a perfect balance between acidity and sugar. The palate is fresh and dry.

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

11,5% vol.

VARIETÀ DELLE UVE
GRAPE VARIETY

Uve glera in purezza
Pure glera grape

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

6 gr./lt

ACIDITÀ
ACIDITY

5,5 gr./lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE • TASTING NOTES

COLORE
COLOR

Colore giallo paglierino con fine perlage.
Straw yellow in colour with fine beading.

PROFUMO
BOUQUET

Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera da cui poi si trasforma. Evidenza di profumi agrumati e di frutta matura con leggere note di erbe aromatiche.
Hints of the primary characteristics of the Glera grape which then transform with clear notes of citrus fruits, ripe fruit and aromatic herbs.

SAPORE
FLAVOR

In bocca risulta diretto ed equilibrato con un'ottima persistenza ed una bollicina molto aggraziata. Il basso residuo zuccherino lo rende fresco ed asciutto.
Its palate is direct and balanced with good persistence and a very graceful bubble. The low residual sugar makes it fresh and dry.

CONSIGLI DAL PRODUTTORE • PRODUCER'S ADVICE

ABBINAMENTO
PAIRING

Ideale come aperitivo in generale. Ottimo accompagnamento a molluschi, crostacei, grigliate di pesce o formaggi a pasta fresca. Da provare con piatti vegetariani.
Ideal as an aperitif in general. It goes well with savoury starters of both meat and fish. Excellent accompaniment to shellfish, crustaceans or grilled fish. Also recommended with vegetarian dishes and cheeses.

NOTE DI SERVIZIO
SERVING NOTES

Temperatura di servizio 6-8° C
Serving temperature 6-8° C