



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Scudo Bianco
Spago Frizzante

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Seconda metà di settembre

Vinificazione:

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Il vino viene poi spostato in autoclave, a questo punto riposa un mese e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Il colore è giallo paglierino. Al naso è fruttato e sprigiona sentori di glicine e fiori d'acacia. In bocca ha una piacevole nota di acidità, attenuata da un carattere minerale e da una sensazione di morbidezza.

Abbinamenti:

Piatti a base di carni bianche, formaggi di media stagionatura

Residuo:

Extra Dry (12 g/l)

Alcool:

10,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 116

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037000020

Cod. EAN CASSA: 8000037010029

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 570 bottiglie (95 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 19x5

