



CANTINA PRODUTTORI  
VALDOBBIADENE

Prosecco DOC Treviso  
Brut  
SCUDO ORO

**Vitigno:**

85% Glera, 15% blend di altre uve

**Vendemmia:**

Mese di settembre

**Vinificazione:**

Fermentazione a temperatura controllata di 16-18° al termine della quale il vino affina naturalmente nelle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante riposa un mese nell'autoclave e successivamente viene imbottigliato.

**Degustazione:**

Si presenta giallo paglierino brillante. I sentori di mela verde e di pera Williams seguiti, da un mix esotico sono la spina dorsale olfattiva. In bocca è leggero, equilibrato e richiama con esattezza i caratteri vivaci che esprime all'olfatto.

**Abbinamenti:**

Risotti e primi piatti anche raffinati, stuzzichini

**Residuo:**

Brut ( 10 g/l )

**Alcool:**

11,5°

**Temperatura di Servizio:**

6-8°C

**CODICE INTERNO:** 126

**Cod. EAN BOTTIGLIA:** 8000037000921

**Cod. EAN CASSA:** 8000037010920

**BOTTIGLIA:** 750 ml.

**PALLET:** 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

**COLLI x STRATO:** 16x5

