



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Scudo Verde
Brut Millesimato

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 di colore giallo paglierino. Al naso spiccano le fragranze tipiche del vitigno d'origine, come la mela verde e la pera, oltre a delicate sfumature di agrumi. All'assaggio è equilibrato, tonico, fresco e rimanda alle note olfattive.

Abbinamenti:

Risotti e primi piatti, anche raffinati.

Residuo:

Brut (7 g/l)

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 139

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037001355

Cod. EAN CASSA: 8000037011354

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 570 bottiglie (95 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 19x5

