



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876



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

### SCHEDA TECNICA

---

**DENOMINAZIONE** Valdobbiadene Superiore

**CLASSIFICAZIONE** Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**TIPOLOGIA** Spumante

**UVE** 100% Glera

**TIPO DI TERRENO** colline moreniche, suolo misto di  
argilla, calcare e roccia

**ESPOSIZIONE** alta collina rivolta a sud

**EPOCA VENDEMMIA** fine settembre

**BOTTIGLIE PRODOTTE** n. 6.000

### DATI ANALITICI MEDI

---

**ALCOL** 11,50%

**ACIDITÀ TOTALE** 5,50%

**RESIDUO ZUCCHERINO** 8 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

**VISTA** giallo paglierino acceso, perlage e spuma  
persistente

**OLFATTO** delicato, spiccano sentori di mela verde con  
note aromatiche di grande freschezza

**GUSTO** il perlage fine, assicura la persistenza del  
sapore e la pulizia del palato

**SERVIZIO** perfetto servito a 7-9 °C; bicchiere consigliato  
calice Riedel specifico per il Valdobbiadene Prosecco  
che ne valorizza sia il perlage che l'olfatto

**CONSERVAZIONE** al fresco e al buio

### ABBINAMENTI

---

È un ottimo aperitivo, si può utilizzare a tutto pasto.  
Eccellente con crostacei pesci di pregio, ma anche  
con piatti leggeri e delicati e carni bianche.

