



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876



## Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato

### 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. 2.000

### DATI ANALITICI MEDI

**ALCOL** 11,50%

**ACIDITÀ TOTALE** 5,80% circa

**RESIDUO ZUCCHERINO** 24,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**VISTA** giallo paglierino con nuance verdoline, perlage  
fine e persistente

**OLFATTO** ampio ed intenso, toni fruttati di mela, pera,  
pesca bianca e agrumi con una gradevole nota di  
mandorle glassate

**GUSTO** in bocca il vino è morbido con struttura rotonda

**SERVIZIO** perfetto servito a 8-10°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

Ottimo non solo alla fine di ogni pranzo importante, ma  
per ogni brindisi augurale, per rendere più festosa ogni  
cerimonia.

