



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.

