



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



incontri

Valdobbiadene

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Dry

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. 52.000

DATI ANALITICI MEDI

ALCOL 11,50%

ACIDITÀ TOTALE 5,50%

RESIDUO ZUCCHERINO 15 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA giallo paglierino, perlage fine e persistente

OLFATTO delicatamente fruttato e floreale

GUSTO equilibrato dai toni eleganti e al tempo stesso
asciutto grazie ad un'acidità ben presente

SERVIZIO ideale 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

Ideale come aperitivo, può accompagnare pranzi
delicati anche a base di pregiati crostacei.



RIVALTA

DEA SOCIETÀ AGRICOLA · Vicolo Longher, 3 · Bigolino di Valdobbiadene (TV) · tel. 0423 971017
info@dearivalta.it www.dearivalta.it