



## BRUT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

**VARIETA' E PROVENIENZA UVE** 100% Glera(tradizionalmente chiamato Prosecco), dai vigneti di media ed alta collina della zona di produzione classica.

**TECNICA DI VINIFICAZIONE** Pigiatura, diraspatura , raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.  
Successiva rifermentazione in autoclave.  
Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina per 30 giorni.

**TIPOLOGIA** Brut.

**COLORE** Giallo paglierino, brillante.

**PROFUMO** Molto fine, persistente, gradevole, con sentori di fiori e frutta.

**SAPORE** Secco, fresco ed equilibrato, tipico.

**ABBINAMENTI** Da aperitivo, con antipasti a base di pesce, o con risotti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6° - 8° C.

