

# NODI



## DENOMINAZIONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

## ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene

## UVE

100% Glera

Provenienti dal vigneto Col del Vent

## TIPOLOGIA

Brut (6 g/l)

Metodo Charmat

## GRADO ALCOLICO

11,5% vol

## NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet floreale, con profumi di glicine e rosa. Note fruttate di pera, uva spina e lime. Quest'ultimo si ritrova in bocca. Intenso e vellutato al palato, con un sentore di pesca e frutta a pasta bianca. Il perlage è fine e persistente.

La complessità è sostenuta da una buona acidità, con una piacevole nota sapida nel finale.

## ABBINAMENTI

Piacevole come aperitivo.

Oppure in abbinamento a stuzzichini di polenta e sopressa o prosciutto crudo; piatti a base di frutti di mare; risotti delicati alle verdure; formaggi leggermente stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 6°- 8°C.



Nino Franco