



# PROSECCO SUPERIORE BRUT



Valdobbiadene D.O.C.G.



**SONO:** Spumante

**SEDE AZIENDALE:**  
S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

**LE MIE UVE:**  
Glera

**LE MIE PECULIARITÀ:**  
Colore paglierino accennato con perlage fine e ininterrotto. Profumo vivo e persistente. Al gusto è robusto e appagante.  
**Residuo zuccherino: 5 g/l.**  
**Affinamento: 3 mesi.**

**SERVIMI A:**  
8-9°C

**ABBINAMI CON:**  
Da degustazione, accompagnato da scaglie di parmigiano e tavole imbandite di pesce e crostacei.



**I AM:** Sparkling wine

**HEADQUARTERS:**  
S.Stefano di Valdobbiadene (TV)

**MY GRAPES:**  
Glera

**MY PECULIARITIES:**  
Straw yellow colour, minute and persistent perlage. At the nose it's Lively, intense and persistent. This wine is well structured, lingering on the palate.  
**Residual sugar: 5 g/l.**  
**Ageing: 3 months.**

**SERVE ME AT:**  
8-9°C

**MATCH ME WITH:**  
Excellent aperitif, it goes well with parmesan cheese shavings or fish dishes and shellfish.