

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DRY

Valdobbiadene D.O.C.G.



SONO: Spumante

SEDE AZIENDALE:
S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

LE MIE UVE:
Glera

LE MIE PECULIARITÀ:
La sua produzione è strettamente correlata all'andamento stagionale. Colore giallo paglierino dorato con perlage persistente. Profumo intenso con sentori di pera matura e fiori bianchi. Gusto fresco ed abboccato.

Residuo zuccherino: 20 g/l.
Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi.

SERVIMI A:
6-8°C

ABBINAMI CON:
Si accompagna ai piatti leggeri e freschi dell'estate e ad ogni pausa di relax e festa.



I AM: Sparkling wine

HEADQUARTERS:
S.Stefano di Valdobbiadene (TV)

MY GRAPES:
Glera

MY PECULIARITIES:
Straw yellow color, minute and persistent perlage. Intense bouquet with hints of ripe pear and white flowers. The taste is fresh and sweet.
Residual sugar: 20 g/l.
Refined in contact with fine lees in stainless steel for 3 months.

SERVE ME AT:
6-8°C

MATCH ME WITH:
It accompanies the light and fresh dishes and every summer break of relaxation and festivity.