



· DRUSIAN ·

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG "RURALIA"

VINO FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

Denominazione: Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Uvaggio: 100% Glera.

Vendemmia: raccolta manuale dalla prima decade di settembre.

Zona di produzione: colline DOCG Valdobbiadene.

Terreno: argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo fresco.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

Frizzantatura: in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato.

Profumo: bouquet profumato, con note fruttate e floreali.

Sapore: al palato, leggero e piacevolmente asciutto.

Abbinamenti: la sua versatilità lo rende ideale a tutto pasto.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8°C.

Conservazione: tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

DETTAGLI TECNICI

Residuo zuccherino: 8-10 g/l

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Solforosa totale: 80-100 mg/l

Grado alcolico: 11% vol

Pressione: 2,2 - 2,5 bar

Chiusura: tappo a fungo, chiusura a spago.



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it