

ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Buoi, comune di Valdobbiadene.

ALTIMETRIA

dai 200 ai 400 metri s.l.m.

UVAGGIO

100% Glera

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo Charmat lungo e successive maturazione in bottiglia.

GRADAZIONE

11,5% Vol.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Raffreddamento graduale in frigorifero, senza eccessivi sbalzi di temperatura. Per apprezzarne appieno il prodotto il calice è il bicchiere più adatto, servire a 6-7°C



TASTING NOTES

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente.

BOUQUET

Aroma caratteristico, fiorito e con un pronunciato fruttato di pera e mela Golden.

GUSTO

Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità.

Il Cuvée di Boj Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. rappresenta la massima tipicità del territorio. Nasce dalla Valle dei Buoi, zona vocata nella frazione di San Pietro di Barbozza in Valdobbiadene dalle straordinarie caratteristiche microclimatiche e di terreno. Da questa stessa valle lo spumante prende il suo nome, custodendo tutta la competenza spumantistiche di Valdo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Esprime al massimo le proprie peculiarità con piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo, ma ancor più come vino che accompagna perfettamente tutto il pasto