



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

# VALDOBBIADENE DOCG BRUT

VINO SPUMANTE

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Conegliano Valdobbiadene.

**Altitudine:** 200/250m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 226.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate, sentori di mela verde, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una leggera nota di crosta di pane.

**Sapore:** al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto.

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti di pesce, formaggi freschi, ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**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:** 7-9 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11,5% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
750ml, 1.5l

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

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