



CONTEMPORARY
CLASSIC

CUVÉE CLASSICHE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Seconda metà di settembre

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata di 16-18° al termine della quale il vino affina naturalmente nelle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante riposa un mese nell'autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Si presenta di colore giallo paglierino. Al naso spiccano le fragranze tipiche del vitigno d'origine, come la mela verde e la pera, oltre a delicate sfumature di agrumi. All'assaggio è equilibrato, tonico, fresco e rimanda alle note olfattive.

Abbinamenti:

Risotti e primi piatti, anche raffinati.

Residuo:

Brut (7 g/l)

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

Cod. 209