



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 acerba, 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