



### **PROSECCO DI VALDOBBIADENE**

Vino spumante extra dry DOCG

Grande spumante della tradizione, è ottenuto da uve prosecco del vecchio vitigno Balbi attentamente selezionato; colore giallo paglierino scarico, ha un perlage fine persistente ed un profumo di frutto caratteristico

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Alta Collina, zona prosecco DOCG

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati

### **VENDEMMIA**

Settembre

### **AFFINAMENTO**

Quattro mesi in Autoclave

### **ABBINAMENTO CULINARIO**

Ottimo per aperitivo e/o con primi piatti in genere

### **GRADAZIONE**

11,50%

### **TEMPERATURA CONSIGLIATA**

8-10°C