



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G MILLESIMATO

*Extra Dry*



**Uve:** Uve Glera.

**Lavorazione:** Spumantizzazione con metodo Charmat, 2 -3 mesi in autoclave.

**Tipologia:** Spumante Extra Dry.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Zuccheri residui:** 15-16 gr/l.

**Colore:** Giallo paglierino brillante.

**Profumo:** Elegante, con sentori di fiori di prato, gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca.

**Sapore:** Sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta e accompagnata dall'intenso ed elegante fruttato.

**Abbinamenti classici:** Ottimo degustato da solo o come vino da conversazione per apprezzare al meglio la delicatezza. La spiccata morbidezza e la personalità varietale lo rendono molto piacevole anche come vino d'apertura e a tavola con piatti di mare delicati o con gli sformati di verdura.

**Grapes:** Glera grapes.

**Processing:** Charmat method sparkling process, 2-3 months in autoclave.

**Type:** Spumante Extra Dry.

**Alcohol content:** 11% vol.

**Residual sugars:** 15-16 gr/l.

**Colour:** Bright straw yellow.

**Aroma:** Elegant, with a hint of wild flowers, pleasantly fruity with light hint of apple, pear and peach.

**Flavour:** Pungent, full, balanced, moderately sweet and accompanied by an intense fruity elegance.

**Classic accompaniments:** Excellent alone or as a conversation wine in order to best appreciate its delicateness. Its distinct softness and varied personality make it also very pleasant as an aperitif and at the table with delicate sea-food dishes and vegetable flans.

**Trauben:** Glera-Trauben.

**Verarbeitung:** Schaumweinherstellung mit Charmat-Methode, 2-3 Monate im Drucktank.

**Typologie:** Spumante Extra Dry.

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Restzucker:** 15-16 gr/l.

**Farbe:** Leuchtend strohgelb.

**Duft:** Elegant, mit Nuancen von Wiesenblumen, angenehm fruchtig mit Nuancen von Apfel, Birne und Pfirsich.

**Geschmack:** Würzig, voll, ausgewogen und maßvoll lieblich, begleitet von einer intensiven und eleganten Fruchtigkeit.

**Klassische Kombinationsmöglichkeiten:** Hervorragend alleine oder als Wein in Gesellschaft zu trinken, um so auf die beste Art seine Feinheit zu genießen. Seine ausgeprägte Weichheit und vielfältige Persönlichkeit machen ihn auch zu einem sehr angenehmen Wein zum Auftakt einer Mahlzeit mit feinen Fischgerichten oder Gemüseaufläufen.

