

# Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

## BRUT

### Scheda tecnica *Technical information*

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vigneto <i>Vineyard</i>	Riva de Milan
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Spalliera e doppio capovolto
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata <i>Statical decantation and temperature-controlled fermentation</i>
Presenza di spuma <i>Foaming</i>	30 – 40 giorni <i>30 – 40 days</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente “Metodo Charmat” <i>Rifermentation in big tank “Charmat Method”</i>

### Caratteristiche analitiche *Analytical features*

Alcohol <i>Alcohol</i>	11.5% Vol.
Residuo zuccherino <i>Sugar residue</i>	7%

# Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

## BRUT

### Caratteristiche organolettiche *Organoleptic features*

Perlage	Fine e persistente con gusto rotondo ed elegante <i>Fine and persistent with a round and elegant taste</i>
Profumo <i>Bouquet</i>	All'olfatto si presenta con profumi delicati e fragranti di frutta bianca <i>Scent of delicate and fragrant aromas of white fruit</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino scarico con riflessi platino <i>Pale straw yellow with platinum reflections</i>

### Abbinamento *Food matching*

Ideale per accompagnare un aperitivo tipico veneto con salumi di nostra produzione. Oppure da abbinare con piatti a base di pesce e crostacei  
*Perfect aperitif with cured meats of our production. Good also to match with seafood and shellfish dishes.*

### Temperature di servizio *Serving temperature*

6-8° C

### Modalità di conservazione *Storage*





Si consiglia di conservare le bottiglie al riparo da luci e fonti di calore, con temperatura massima di 12-14° gradi  
*Bottles should be kept in a cool and dark place, with a temperature of 12-14° C*

*Riva de Milàn*

# Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

## BRUT

### Materiali di imballaggio *Packaging materials*

Bottiglia <i>Bottle</i>	Vetro <i>Green glass</i>		GL 71	Raccolta differenziata
Capsula <i>Capsule</i>	Alluminio e metallo <i>Aluminum and metal</i>		ALU 41	Raccolta differenziata
Gabbietta <i>Cap cage</i>	Alluminio e metallo <i>Aluminum and metal</i>		FE 40	Raccolta differenziata
Tappo <i>Bottle cap</i>	Sughero <i>Cork</i>		FOR 51	Raccolta differenziata o raccolta differenziata per rifiuti organici

Verificare le disposizioni del proprio Comune.  
Separare le componenti e conferirle in modo corretto