

Valdobbiadene Prosecco Superiore

D.O.C.G. BRUT

Spumanti

Provenienza uve:

Refrontolo, lungo la "Via dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene, 200/300 m. s.l.m.

Uve:

Glera 100% vendemmia manuale

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Presa di spuma:

rifermentazione in autoclave a 15°C.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

Spuma fine e persistente, colore giallo paglierino. Profumo aromatico caratteristico che ricorda i fiori di acacia. Sapore morbido, fresco, leggero ed elegante.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Temperatura di servizio 8°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE

