



## Prosecco Superiore D.O.C.G. Prestige 1821

Extra Dry



### DENOMINAZIONE

Prosecco Superiore  
Valdobbiadene D.O.C.G.



### ZONA DI PRODUZIONE

Il Glera è il vitigno più diffuso in provincia di Treviso, specialmente a Valdobbiadene e Conegliano dove è la varietà più coltivata e usata sia per la produzione di vino tranquillo che per la preparazione di ottimi spumanti.



### UVE

Glera



### GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### TERRENO

Prevalentemente collinare, di origine morenica, di medio impasto.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

### SPUMA

Giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

### COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

### PROFUMO

Fruttato di buona intensità, in particolare si nota la mela verde, il limone, il pompelmo; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore, dell'acacia e del sambuco.

### SAPORE

Presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti di carne o di pesce.