

*Valdobbiadene Prosecco Superiore
Millesimato D.O.C.G.*


al Canevoni



*Vino dal colore paglierino.
Profumo fruttato ed aromatico
che ricorda la frutta matura
(mela golden e pera). È perfetto
per accompagnare pietanze
salate abbinare alla frutta,
risotti e carni bianche.*

ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:
All'olfatto richiama sentori di frutta matura mela e pera con lievi sentori di acacia

GUSTO:
Elegante e armonioso



Temperatura Di Servizio: 8°C
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13