



## PROSECCO D.O.C.G.

**CLASSIFICAZIONE**  
Conegliano-Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

**VARIETÀ**  
100% Glera

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura e pressatura molto soffice.  
Fermentazione condotta con lieviti selezionati  
alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione  
ottenuta secondo il metodo Charmat ad una  
temperatura di 15° C.

**TENORE ALCOL**  
11% vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino

**PROFUMO**  
Elegante, fine, delicato con aromi fruttati e  
note floreali.

**SAPORE**  
Fresco, morbido, gradevolmente  
amarognolo, armonico con decisi sentori  
di frutta.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Ottimo come aperitivo, si accosta perfetta-  
mente con antipasti magri e piatti a base di  
pesce in genere. Servire fresco a 6 - 8°C.