

VALPIANA

All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. Con i suoi fruttati freschi identifica pienamente il vero Valdobbiadene DOCG. Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato, invita al brindisi. È ottimo come aperitivo e può essere servito per aprire raffinati pranzi, soprattutto a base di pesce.

The appearance is pale straw yellow with greenish reflections and fine and persistent perlage. With its fresh fruitiness it fully identifies the true Valdobbiadene DOCG. Persuasive and dry to the taste, slender and crisp on the palate, it invites toasts. It is excellent as an aperitif and can be served to open refined lunches, especially if fish-based.

Dati tecnici: Alcol 11% v/v;
zuccheri 10 g/l; pressione 5
bar a 20°C.

Temperatura di servizio:
6-8 °C.

Uve: 100% Glera.

Zona di produzione: Ripidi
vigneti di Combai.

Vendemmia: Settembre.

Technical data: Alcohol 11% v/v;
sugar 10 g/l; pressure 5 bar at
20°C.

Serving temperature:
6-8 °C.

Grapes: 100% Glera.

Production area: Steep vineyard in
Combai.

Harvest: September.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Brut