



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

TIPOLOGIA: Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Millesimato Dry denominazione di origine controllata e garantita

METODO CHARMAT

UVAGGIO: 85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Valdobbiadene (TV), la particolare esposizione di queste uve e la specifica composizione del terreno conferiscono a queste uve delle peculiarità di rara eccellenza

ALTITUDINE: 250/300 mt/slm

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cappucina e Sylvoz

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene selezionando le migliori uve dell'annata per ottenere il migliore spumante Nani Rizzi

GRADO ALCOLICO: 11,5%

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Intenso, pulito e fine con note di elegante fondo di frutta fresca

ABBINAMENTO: Come aperitivo e fine pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C