



**VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY**
MILLESIMATO NERO

Tipologia: VINO SPUMANTE- EXTRA DRY

Regione e denominazione: VENETO - VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

Presatura di spuma: METODO CHARMAT

Gradazione alcolica : 11% vol. Zuccheri: 16 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Solo i grappoli maturati in annate eccellenti, vengono vinificati con estrema cura per dare origine a questo Millesimato. È uno spumante ottenuto in purezza varietale, 100% uve Glera, vendemmiate a mano in assoluto rispetto dell'annata di produzione.

Trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità. Una semplice armonia, lascia in bocca una piacevole sensazione.

Singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrosti di carne bianca.

Medaglia d'ORO - MUNDUS VINI 2011

MUNDUS vini
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS

3 GRAPPOLI - DUEMILAVINI AIS 2010

Medaglia d'argento - MUNDUS VINI 2009

Medaglia d'argento - DECANTER 2010



BOTTIGLIA: 0,75 l

PALLET: 95 CARTONI x 6 BOTTIGLIE (570 bott.)

CODICE: 221

Val d'Oca S.r.l.

Via S.Giovanni, 45 – Fraz. Bigolino

31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423.982070 – Fax 0423.3499991

e.mail: valdoca@valdoca.com

website: www.valdoca.com

revisione 01/08/2019

