

VALDOBBIADENE PROSECCO
denominazione di origine controllata
BRUT

Tipologia:	vino spumante
Tipo di uva:	prosecco
Tipo di terreno:	argilla carbonatica
Esposizione:	alta collina rivolta a ponente
Alcole:	11,50% vol.
Acidità totale:	6,00% Ca.
Residuo zuccherino:	8 ‰
Vita media:	1 anno
Caratteristiche:	proviene da vigneti di collina esposti a ponente, dove la maturazione è ideale per produrre questo vino spumante asciutto e intenso, privo di spigolosità.
Profumo:	delicato e leggermente aromatico.
Gusto:	deciso e sapido.
Abbinamento:	è un ottimo aperitivo, si sposa idealmente con crostacei e pesci di pregio.
Conservazione:	le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.
Servizio:	viene servito a temperatura di 8°C.



Col Vétoraz