

VALDOBBIADENE PROSECCO
denominazione di origine controllata
MILLESIMATO

Tipologia:	vino spumante
Tipo di uva:	prosecco
Tipo di terreno:	argilla carbonatica e roccia
Esposizione:	alta collina rivolta a sud
Alcole:	11,50% vol.
Acidità totale:	5,80% Ca.
Residuo zuccherino:	22 ‰
Vita media:	1 anno
Caratteristiche:	è un uvaggio d'alta "selezione". Proviene da vigneti favorevolmente esposti, della vocata zona di Valdobbiadene.
Profumo:	intenso, fruttato con note floreali.
Gusto:	elegante, aromatico e di struttura rotonda.
Abbinamento:	accompagna con grazia i dessert di fine pasto, è ideale per le occasioni importanti.
Conservazione:	le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco, a umidità costante, lontano dalla luce.
Servizio:	viene servito a temperatura di 8°C.



Col Vitoraz