



Bortoluz

CANTINA

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

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne Collinari situate a 280 / 400 metri s.l.m.
in comune di Valdobbiadene, resa 135 Q.li/HA.

DENOMINAZIONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 16 g/l
Gradazione Alcolica 11,5% vol
Acidità Totale 5,80 g/l

UVE

100% Glera

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat

COLORE

Giallo paglierino con perlage fine e persistente

PROFUMO

Spiccano sentori fruttati di pesca bianca,
pera e mela, floreali di rosa,
agrumi e fiori d'acacia

SAPORE

Si presenta sapido di grande armonia ed eleganza

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti leggeri
e raffinati della cucina mediterranea

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 8° C

CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie in posizione verticale,
in ambiente fresco e lontano dalla luce