

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE

Prosecco își are originile într-o tradiție străveche care a fost transformată și adaptată de-a lungul secolelor datorită evoluției cunoștințelor tehnice și a sensibilității față de cultura gustului și a băuturilor rafinate și prietenoase: o garanție pentru savoarea acestui vin.

### NOTE DE DEGUSTARE

Perlaj persistent. Culoare: galben pai pal.

Aromă: elegantă, curată și tipic fructată.

Gust: caracteristic, proaspăt și plăcut acidulat, extrem de armonios

### VIILE

Situate la poalele dealurilor din zona

Valdobbiadene. Altitudine de la 100 la 200 de metri deasupra nivelului mării. Sistem de susținere:

Sylvoz. Vârsta viței de vie: de la 8 la 18 ani.

Densitatea plantării: 3.000/4.000 butași la hectar.

Randament pe hectar: 90 hl.



SOI STRUGURI

100% Glera



### TIP

Vin alb spumant extra-dry

### FORMAT

750 ml

### TEMP. SERVIRE

6-8 °C

### CONȚINUT ALCOOL

11,50% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua jumătate din septembrie.

Vinificație: Presare ușoară și decantare statică a mustului. Fermentare primară în rezervoare de inox la 18 - 19 °C cu drojdii selecționate indigene. Vinul este păstrat pe „drojdii nobile” timp de o lună, apoi filtrat și decantat în autoclave. Refermentare pentru aproximativ 25/30 de zile și menținere pe drojdii pentru 30 de zile. Maturat în sticle câteva săptămâni.

### ASOCIERI CULINARE

Aperitiv excelent, se potrivește foarte bine cu preparate din pește și aperitive ușoare. Ideal în orice moment al zilei pentru un toast vesel. Temperatura de servire: 6 - 8 °C.