



5 Millesimi Picchi del Moro

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

Prosecco Balbi, clone 10 -14 -19,

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano e Valdobbiadene.

Altezza/esposizione vigneto

200 - 300 m s.l.m.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lievito selezionato. Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata

Dati analitici medi

Alcool 11% vol. - Zuccheri 4-5 g/l - Acidità totale 6-6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Profumo di bouquet fresco e intenso di fiori bianchi con note fruttate di mela golden e pera e fragranza di crosta di pane. Color giallo paglierino tendente al verdolino, perlage fine e persistente.

Abbinamenti Consigliati

Perfetto come aperitivo. Con antipasti di pesce e verdure. Primi piatti delicati e formaggi freschi, ma anche da solo!
