



**BRT
Duca Di Dolle**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

90% Glera, 5% Verdiso, 5% Perera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Cison di Valmarino - Rolle

Altezza/esposizione vigneto

269 m. s.l.m. - Sud

Vinificazione

Rifermentazione a basse temperature con metodo
Charmat/Martinotti.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 8 g/l - Acidità totale 5,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Color giallo paglierino carico con marcati riflessi verdognoli, perlage molto fine e ben persistente. Media intensità ed elevata finezza con marcate sensazioni di crosta di pane e frutta matura, mela, pera Williams, leggere note floreali di acacia e glicine. Gusto magro, leggermente rugoso, asciutto, di buona struttura e sapidità, mediamente persistente con espressione acidula e finale salino.

Abbinamenti Consigliati

Accompagna degnamente pesci importanti e carni bianche ma anche primi piatti particolari a base di pasta.
