



GIUSTINO B. Ruggeri

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Tipologia

Spumante - Extra Dry Millesimato

Uva

85% Glera, 15% uve bianche del territorio

Zona di provenienza delle uve

Comune di Valdobbiadene

Altezza/esposizione vigneto

Inserire testo qui

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 17 g/l - Acidità totale g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con una spuma fine e persistente. In bocca è ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, i fiori d'acacia, un bouquet incorniciato da delicate e fresche sfumature di pompelmo rosa. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande finezza. In bocca è armonico ed elegante, di buona pienezza e persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Perfetto per tutte le occasioni di aperitivo e brindisi, accompagnato a stuzzichini o pasticcini salati. Si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati, in particolare alle specialità di pesce.
