



Guia Foss Marai

Valdobbiadene Prosecco DOCG

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

comune di Valdobbiadene

Altezza/esposizione vigneto

250 m. s.l.m.

Vinificazione

Prodotto seguendo il Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave.

Dati analitici medi

Alcool 11 % vol. - Zuccheri 8-9 g/l - Acidità totale 6-6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

ha un profumo fine e fruttato, un gusto ricco, avvolgente e intenso, di buona sapidità e persistenza.

Abbinamenti Consigliati

perfetto in abbinamento a crostacei e tartare di pesce, adatto ad accompagnare carni bianche, formaggi, affettati, salumi. Di assoluta raffinatezza il suo abbinamento con il cioccolato.
