



LE TOSE Gli Allori

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano - Collalbrigo

Altezza/esposizione vigneto

100 m s.l.m.

Vinificazione

Il mosto d'uva viene affinato in botti d'acciaio dove avviene anche la prima fermentazione e dove viene preparato per la successiva spumantizzazione che avviene secondo il metodo Martinotti, in autoclave per almeno 45 giorni. Prima della messa in vendita il vino rimane per almeno 30 giorni in bottiglia così da avere una maturazione completa.

Dati analitici medi

Alcool 11 % vol. - Zuccheri 8,5 g/l - Acidità totale 6,1 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Piacevoli note delicate di fiori bianchi e frutta come mela e pera. Eleganti sapori sapidi. Perlage finissimo.

Abbinamenti Consigliati

Ottimo con antipasti e primi di pesce e verdure, frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.
