



## **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.

---