



Prologo 5 Varietà Marchiori

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Dry

Uva

85% Glera tonda, 5% Glera lunga, 3% Bianchetta, 3% Verdiso, 4% Perera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Farra di Soligo - Rive Alte

Altezza/esposizione vigneto

220 - 360 m. s.l.m. - Versanti sud-est, sud, sud-ovest e ovest dei conoidi.

Vinificazione

Spremitura soffice inerte con frazionamento dei mosti e macerazioni pellicolari a freddo. Fermentazione termocollata in inox, uso di lieviti indigeni e selezionati, in chiusura 2 travasi, affinamento a freddo. Metodo Valdobbiadene con 50 giorni di autoclave, stabilizzazione a freddo.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 14 g/l - Acidità totale 6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Profumo seducente di fiori bianchi dolci e frutta gialla, sfumature agrumate e balsamiche; in evoluzione offre sensazioni dolci di frutta candita, salvia e margherita. Elegantemente gustoso e fragrante, piacevolmente accattivante, vivacemente armonico.

Abbinamenti Consigliati

Perfetto negli aperitivi, nell'accoglienza e nella conversazione; a tavola con portate leggere sia della cucina italiana che internazionale. È uno spumante sartoriale, romantico e passionale, dal piacevolissimo sapore e dalla grande digeribilità.
