



# QUINDICI16 Spagnol Col Del Sas

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

#### **Tipologia**

Spumante - Extra Brut

#### Uva

100% Glera

## Zona di provenienza delle uve

Comune di Pieve di Soligo, Solighetto - Collina Cisa

## Altezza/esposizione vigneto

180 - 300 m s.l.m.

## Vinificazione

Maturazione in acciaio per almeno 6 mesi sulle fecce nobili. Unione di due annate al 50% circa. Affinamento in autoclave di almeno 6 mesi secondo il Metodo Italiano.

# Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 0-2 g/l - Acidità totale 6,2 g/l

# Caratteristiche organolettiche

Note di frutta matura e secca, in particolare nocciola. Gusto secco e sapido, equilibrato. Finale asciutto, molto persistente e minerale.

## **Abbinamenti Consigliati**

Risotti e primi piatti in genere, secondi piatti d i pesci grassi. Di grande soddisfazione il matrimonio con la pizza.