



VECCHIE VITI Ruggeri

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Tipologia

Spumante - Brut Millesimato

Uva

94% Glera, 2% Verdiso, 2% Bianchetta, 2 % Perera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Valdobbiadene

Altezza/esposizione vigneto

Inserire testo qui

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 12% vol. - Zuccheri 8 g/l - Acidità totale g/l

Caratteristiche organolettiche

Bouquet fruttato e floreale, con profumi di fiori di acacia e, in certe annate, di fiori bianchi di magnolia. Note fruttate di pera, mela e uva spina. In bocca si esprimono prima di tutto le note fresche ed è subito intenso e vellutato al palato, con sentori anche di pesca e frutta a pasta bianca. Il perlage è fine e persistente. La complessità è sostenuta da una solida acidità, con una elegante nota sapida nel finale.

Abbinamenti Consigliati

Ideale per l'aperitivo, ma è ottimo anche a pasto, abbinato a piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di funghi e verdure.
