

GLI SPUMANTI



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Spumante Brut

COD. PSDGB01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

COMPOSIZIONE

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine ed acacia. Sapore delicato, gradevole ed armonico nella sua modesta alcolicità.

ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo per antonomasia molto versatile.

Si abbina molto bene con i risotti e carni bianche.

Si esalta con il pesce, soprattutto con i molluschi, i frutti di mare, i crostacei e le verdure (radicchio e funghi).

SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

PACKAGING

Bottiglia "Galdius" da lt. 0,75. Cartoni da 6 bottiglie.

Pallets da 78 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.

