

GLI SPUMANTI



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Spumante Extra Dry

COD. PSDG01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

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

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

COMPOSIZIONE

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È lo spumante per eccellenza che esalta le caratteristiche tipiche del prosecco. Gusto leggero e delicato ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità ed eleganza l'acacia e la mela. Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splendidamente.

ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante che valorizza piatti a base di pesce, soprattutto crostacei, e carni bianche, ma è anche complice in ogni momento della giornata per gustare i momenti di relax. Ottimo da aperitivo.

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.

