

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DOCG *Extra Dry* MILLESIMATO

LA ZONA DI PROVENIENZA È LA PIÙ VOCATA PER LA PRODUZIONE DI PROSECCO DI QUALITÀ. SIAMO SULLE COLLINE DI VALDOBBIADENE, PROCLAMATE PATRIMONIO DELL'UMANITÀ PER LA LORO BELLEZZA. QUI SI COLTIVA L'UVA GLERA CHE, SAPIENTEMENTE LAVORATA NELLE NOSTRE STORICHE CANTINE, DÀ VITA A UNO SPUMANTE GRADEVOLMENTE MORBIDO, PERFETTO IN MILLE OCCASIONI.



20cl

75cl

150cl

Gradazione alcolica	11 %
Temperatura di servizio	6/7 °
Residuo zuccherino	17 g/l
Vitigni utilizzati	100% Glera

LA PAROLA: *Millesimato*

Il termine "Millesimato" sull'etichetta è un tratto distintivo importante. Indica che tutte le uve utilizzate per creare questo Prosecco Superiore DOCG provengono dalla stessa, eccezionale, vendemmia.

LA DEGUSTAZIONE

Appena stappato, il Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato Canella rivela tutto il suo carattere fresco e giocoso. Nel calice, infatti, si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Appena versato, si copre di una bella spuma bianca ben sostenuta da una ricca effervescenza. Merito del metodo Charmat utilizzato per elaborarlo.

Al naso i profumi sono freschi e ben evidenti. Vi si trova la mela verde, gli agrumi, la scorza di limone o di lime.

In bocca, invece, è piacevolmente morbido, grazie al moderato residuo zuccherino presente. I circa 17 grammi di dosaggio per litro bilanciano perfettamente la freschezza naturale dell'uva raccolta a perfetto stato di maturazione.



L'OCCASIONE GIUSTA

Il risultato è un vino facile da bere ma soprattutto molto versatile. Ottimo come aperitivo, accostato a un tagliere di formaggi e salumi, o come accompagnamento ad un lungo fine pasto in compagnia.