

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DOCG *Brut* MILLESIMATO

LA TRADIZIONE VUOLE CHE, QUANDO UN'ANNATA È DAVVERO STRAORDINARIA, I PRODUTTORI SELEZIONINO LE UVE MIGLIORI PER PRODURRE UN UNICO SPUMANTE DI QUALITÀ. È QUESTO IL CASO DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO CANELLA, PRODOTTO CON UVE GLERA IN PUREZZA, RACCOLTE NELL'AREA COLLINARE DI VALDOBBIADENE.



20cl

75cl

Gradazione alcolica	11 %
Temperatura di servizio	6/7 °
Residuo zuccherino	10 g/l
Vitigni utilizzati	100% Glera

LA PAROLA: *Charmat*

Si chiama Metodo Charmat la tecnica tradizionale usata per trasformare il vino base in uno spumante. In questo caso la seconda fermentazione, o presa di spuma, avviene all'interno di un'autoclave in acciaio inox.

LA DEGUSTAZIONE

Questo spumante si presenta di un bel colore giallo paglierino, reso brillante dalla incessante effervescenza che sale veloce dal fondo del calice. Stappato alla giusta temperatura, ossia ben fresco, e versato in un calice di medie dimensioni, si ricopre di una bella spuma ricca e abbondante.

Al naso regala piacevoli sensazioni fruttate. In particolare è facile riconoscere la mela gialla e la pera. Si avvertono agrumi,

in particolare pompelmo rosa e scorza di limone, e un piacevole ricordo di fiori di campo. Tutto molto semplice.

In bocca, invece, si scopre un vino di buon carattere. Grazie alla sua naturale freschezza, è facile cadere nella tentazione di berne un bicchiere in più. Del resto, grazie ai suoi 10 grammi di zucchero per litro, si tratta di una versione Brut. Ideale, quindi, anche per essere portata in tavola.



L'OCCASIONE GIUSTA

È la bottiglia da stappare quando il menù prevede solo piatti a base di pesce. Ottimo con gli antipasti di mare freddi o caldi, è il massimo se abbinato a una classica frittura di pesce.