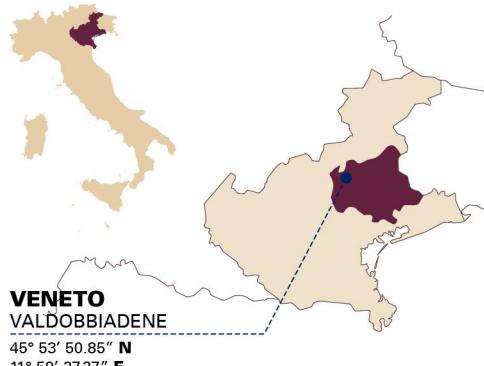




PROSECCO RUSTICO

VALDOBBIADENE (TV) / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE
1919



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,100,000



ESTENSIONE TERRITORIO
2,5 Ha



VITIGNI
GLERA



ENOLOGO
PRIMO FRANCO
GIULIO CASSOL
RENATO
MENEGHELLO



TIPOLOGIA



Vino spumante – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Conegliano e Valdobbiadene



VITIGNO

100% Glera, dai vigneti di media ed alta collina della zona di produzione classica.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave.

Dopo l'imballaggio, permanenza in cantina per 30 giorni. Metodo Charmat.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Fruttato e floreale, con in evidenza note di pera Williams e fiori bianchi.



SAPORE

Al palato trama morbida, cristallina e delicata.



ABBINAMENTI

Per l'aperitivo in accompagnamento a finger food e "cicchetti" o per antipasti leggeri e piatti delicati. Temperatura di servizio: 6° – 8° C.

