IT EN

## Bacio della Luna




# Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

## Vinificazione

Le uve utilizzate per il Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene vengono raccolte manualmente in cassetta sui crinali delle colline di Valdobbiadene. Vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche d'acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18°-22° C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Ogni fase della vinificazione viene svolta seguendo il disciplinare del Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene.

## Caratteristiche

Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si distingue per il bouquet floreale e per i profumi fragranti di frutta matura. Al palato risulta armonioso ed unico per la sua vivace freschezza.

## Abbinamenti

Ideale come aperitivo e particolarmente indicato con primi leggeri, frutti di mare e crudités.

| Glera | Conegliano, Valdobbiadene | 8-10 °C | Alcol: 11%<br>Zuccheri: 11 g/l |
|---|---|---|---|