IT EN

## Bacio della Luna

# Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra 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 16°-18° C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si caratterizza per un delicato profumo di acacia e glicine con note fragranti di pera e pesca.

### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e cucina esotica.

| Glera | Conegliano, Valdobbiadene | 8-10 °C | Alcol: 11%<br>Zuccheri: 3 g/l |
|---|---|---|---|