IT EN



Bacio della Luna

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

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

Colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente. Il suo bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca come la pera e la pesca, lascia in bocca una gioiosa sensazione di equilibrio.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagnamento ideale per un numero svariato di piatti, dai frutti di mare alla cucina esotica.

Glera	**Conegliano, Valdobbiadene**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 15 g/l**