



Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore D.O.C.G. BRUT

Abbinamenti: il suo basso tenore zuccherino lo rende gradevolissimo a tutto pasto, soprattutto con risotti a base di verdure e secondi leggeri di pesce o carni bianche. Provatelo con il sushi!

DENOMINAZIONE:	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	TIPOLOGIA:	Vino spumante bianco brut
VITIGNO:	Glera 100%	VIGNETO:	Collinare
ALTIMETRIA:	100-150 mt s.l.m.	TIPOLOGIA DI TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz	RESA PER ETTARO:	max 135 q/ha
GRADAZIONE ALCOLICA:	11%	RESIDUO ZUCCHERINO:	9,5 gr/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6/8°C		
CONSERVAZIONE:	Al buio, in un luogo fresco e asciutto	SMALTIMENTO:	
SHELF-LIFE:	12/18 mesi	Verifica le disposizioni del tuo Comune	BOTTIGLIA GL VETRO TAPPO 51 FOR ORGANICO GABBIETTA 40 FE ACCIAIO CAPSULA 90 C/ALU ALLUMINIO