



**ALTHEA**  
DAL CUORE DEL PROSECCO



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

### CARATTERISTICHE

**Uve:** 100% Glera.

**Tipologia di vendemmia:** Raccolta manuale.

**Epoca di vendemmia:** Da metà settembre.

**Zona di produzione:** Colline della zona orientale del Conegliano Valdobbiadene.

**Spumantizzazione:** Metodo Charmat.

**Residuo zuccherino:** 8 - 10 g/l

**Grado alcolico:** 11% Vol

Conservazione e servizio. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire il Prosecco Superiore Althea ad una temperatura di 6-8°C / 43-46°F, in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** Spiccano le note fruttate: sentori di mela verde, agrumi e vegetale fresco, che si accompagnano ad una leggera nota di crosta di pane.

**Sapore:** Persistente e asciutto al palato, con una piacevole impronta minerale che conferisce freschezza.

### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto, si apprezza specialmente in accompagnamento a piatti a base di pesce.