



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

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: 12 - 15 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: Fresco ed elegante, al naso emergono le note fruttate. Oltre alla mela, si distinguono la pera e la pesca bianca, con un tocco agrumato che sfuma nel floreale.

Sapore: Morbido e armonico. Eccellente sapidità, con un'acidità vivace.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è perfetto con primi piatti leggeri, formaggi freschi e carni bianche.