ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
VINO SPUMANTE BRUT NATURE "SUI LIEVITI"

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

Metodo di produzione: la seconda fermentazione avviene in bottiglia, senza sboccatura.

Residuo zuccherino: 0 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. Servire ad una temperatura di 6-8°C. Può essere servito "torbido", con i lieviti mescolati al vino, oppure versato in una caraffa lasciando il naturale deposito sul fondo della bottiglia per berlo limpido.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino. La presenza di una velatura è una caratteristica normale del prodotto.

Profumo: Bouquet complesso ed elegante, con caratteristiche note di crosta di pane.

Sapore: Piacevolmente secco, fresco e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, in particolare in accompagnamento a salumi e formaggi stagionati.

DETTAGLI

Acidità totale: 4,5-5 g/l
Solforosa totale: 58 mg/l
Grado alcolico: 11% vol
Residuo zuccherino: 0 g/l
Pressione: 5,5 bar

Azienda Agricola Althea di Drusian Marika Via Maresia, 2 – 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV) Italia t/ +39 0423 982151 • f/ +39 0423 980000 • info@vinialthea.com • www.vinialthea.com