



ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



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: 8-10g/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.