



# 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:** 11,5% 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.

