



Raffreddare poco prima dell'uso a **7-8° C**.
Ideale servire con secchiello e ghiaccio.



Conservare in luogo fresco e buio.
Evitare lunghe soste in frigorifero.

ANNUALE

**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut Millesimato**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Proviene esclusivamente da selezionate uve di ceppi con oltre 15 anni di età, presenti nei nostri vigneti di collina in Santo Stefano di Valdobbiadene, cuore dell'area storica del Prosecco DOCG Valdobbiadene, al fine di ottenere un vino con caratteristiche uniche in termini di struttura, corpo, sapidità e mineralità. Questa particolare selezione viene prodotta in un **numero limitato di bottiglie** per annata.

Tipologia: Spumante

Zona di provenienza delle uve: Colline di Santo Stefano

Altezza media dei vigneti: 250 - 350 m. s.l.m

Tipo di terreno: Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre
(uve raccolte esclusivamente a mano)

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 4 mesi.

Presatura di spuma: Metodo Charmat in autoclave

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C

Durata del ciclo: circa 60 gg.

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 6 g/l

