



MASCHIO DEI CAVALIERI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC

BRUT MILLESIMATO



Quello di Valdobbiadene e della vicina Conegliano è un territorio unico, di bellezza e di eccellenza, dichiarato Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Le uve Glera che nascono in queste colline gentili e generose esprimono una qualità unica e inconfondibile.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC è la massima espressione della denominazione per finezza olfattiva e persistenza degustativa.

Grazie alle avanzate tecniche produttive di cantina nascono due prodotti dal carattere deciso e di grande qualità: l'extra dry dalla bollicina setosa e delicata per un aperitivo d'effetto e il brut dal carattere più deciso e persistente che diventa protagonista in tavola.

Spumante deciso

*Bollicine d'eccellenza e qualità
Espressione di un territorio unico,
Patrimonio Unesco*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOCG Valdobbiadene Superiore

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati delle colline più vocate della zona di Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 10g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di campo e d'acacia, fruttato fragrante di mela verde, con lievi note agrumate di lime candito.

Gusto: fresco, deciso, pulito; una bollicina di ottima lunghezza dal delicato ingresso appena sapido al finale fresco e armonico.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Questo spumante si presta per abbinamenti dagli esiti interessanti soprattutto con la cucina di mare.

Affianca ottimamente gli antipasti più elaborati, ma anche primi e secondi piatti di pesce, declinati nelle varie cotture e preparazioni. Di sicuro affidamento anche nell'accompagnare selezioni di formaggi.