



MASCHIO DEI CAVALIERI

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

EXTRA BRUT MILLESIMATO



Maschio dei Cavalieri affianca alle classiche proposte Extra Dry e Brut una versione Extra Brut. Una bollicina millesimata di grande eleganza che coniuga le espressioni floreali e fruttate tipiche di un Valdobbiadene ad una invitante sapidità data dall'apporto minimo del residuo zuccherino.

*Spumante
di grande finezza*

Bollicina asciutta e decisa

*Un assaggio memorabile per
carattere e persistenza*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

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

Gradazione alcolica: 12%vol

Residuo zuccherino: 2g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

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

Profumo: fondo floreale fresco e vivace, con espressioni floreali fragranti di mela verde e pera abate intervallate da note eleganti di lime e agrumi.

Gusto: fresco, asciutto, deciso; una bollicina di grande pulizia che si esprime in un'impronta sapida e minerale, accompagnata da un'eccellente persistenza gusto-olfattiva.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

La tessitura minerale data dal dosaggio extra brut diventa un perfetto ingrediente aggiunto nelle portate di pescato al forno, gratinati di capesante e grigliate di prelibati crostacei.