



VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Area D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

COLORE

giallo paglierino scarico con lucenti riflessi verdognoli, perlage sottile e delicato.

BOUQUET

è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden. Piacevole è la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia.

GUSTO

fresco, elegante e s
nello con carattere morbido con finale di bocca piacevolmente frut
tato. $\,$

ABBINAMENTO

È l'aperitivo trevigiano per eccellenza; adatto a tutte le ore del giorno. A tavola accompagna egregiamente antipasti di piccoli crostacei di laguna e primi piatti a base di erbe spontanee.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

Safra. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.