

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
BRUT

PRIMO
VETTORETTI
VALDOBBIADENE



Vino spumante dal perlage fine e persistente. Profumi intensi con note floreali e fruttate. Sorso asciutto e perfettamente bilanciato.

Sparkling wine with a fine and persistent perlage. Intense aromas with floral and fruity notes. Dry and perfectly balanced.

VITIGNI - VARIETY

Glera (già conosciuto come Prosecco) coltivato nella zona Valdobbiadene D.O.C.G. Glera (formerly known as Prosecco) grown in the Valdobbiadene D.O.C.G. zone.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - CULTIVATION SYSTEM

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1. Cappuccina with 3x1 spacing of the vines.

VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In bianco in acciaio inox. Off the skins in stainless steel.

SPUMANTIZZAZIONE - SPARKLING WINE PRODUCTION PROCESS

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale. Italian method (Martinotti) with secondary fermentation in stainless steel autoclave by means of natural fermentation.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino. Straw yellow.

PROFUMO - BOUQUET

Sottile, fruttato, fragrante. Subtle, fruity, fragrant.

GUSTO - FLAVOUR

Secco, fresco con finale armonico. Dry, fresh with a harmonious finish.

ABBINAMENTO - TASTING NOTES

Ottimo come aperitivo e abbinato a piatti di pesce crudo. Excellent as an aperitif, this wine really should be tasted with raw fish dishes.

RESIDUO ZUCCHERINO - RESIDUAL SUGAR	8 gr/L
--	--------

ALCOOL - ALCOHOL	11,5%Vol
-------------------------	----------

ACIDITÀ - ACIDITY	6,0 GR/L
--------------------------	----------

PRESSIONE - PRESSURE	5,5 BAR
-----------------------------	---------

TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE	6°-8°C
--	--------

1 BOX / 6 BOTTLES PACKAGING	W 207 mm / H 331 mm / D 300 mm
------------------------------------	--------------------------------

FORMATI DISPONIBILI - AVAILABLE SIZES	0,75 Litres - 1,5 Litres
--	--------------------------