



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

DRY MILLESIMATO

"ARNERÈ"

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin

Refrontolo, lungo la "Via dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.

Refrontolo, along the "Via dei Cru" between Conegliano and Valdobbiadene.

Vitigno | Grape varietal

Glera 100% SQNPI

Altitudine | Altitude

200/300 m s.l.m. (meters above sea level)

Resa | Yield

13,5 t/ha

Vendemmia | Harvest

Vendemmia manuale.

Manual harvest.

Vinificazione | Vinification

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 2/3 mesi.

Re-fermentation in autoclave at 15°C for 2/3 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar

22 g/l

Pressione | Pressure

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Bouquet

Bouquet intenso dove il fruttato prevale sul floreale. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.

Intense bouquet where fruity notes prevail over floral ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | Taste

Amabile, equilibrato tra dolcezza e sapidità, morbido, persistente.

Sweet, balanced between sweetness and sapidity, soft, persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, dolci al cucchiaio e pasticceria secca.

Aperitif, desserts and dry pastries.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.

Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

6-8°C