



## Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

BRUT

Prodotto da uve selezionate unicamente dal nostro vigneto nelle colline a Farra di Soligo. Spumante dal perlage finissimo e persistente, profumo di agrumi citrini e floreali. Al palato risulta secco essenziale, sapido ed asciutto, con retrogusto persistente.

Ideale da aperitivo, si sposa felicemente con molluschi di mare, crostacei, e formaggi ricercati.

### SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi 15 giorni di Settembre
RESA KG UVA PER HA	13500 kg
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	minimo 60 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 a 2 mesi

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	da 3 a 5 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Fine, fresco e fruttato
SAPORE	Fresco, Asciutto e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 – 8 °C

Azienda Agricola **IL BORGO DEI VETTOR**  
di Erminio Vettoretti  
Via Calmaor, 36 - 31049 San Giovanni - Valdobbiadene - Treviso  
contatti: (+39) 347.7201318 - (+39) 334.8224848  
info@ilborgodeivettor.it - www.ilborgodeivettor.it

