

LE ZITELLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Brut

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Le Zitelle Brut è uno spumante le cui uve provengono dalle colline della Denominazione Valdobbiadene, Patrimonio dell'Unesco.

Vitigni glera 85% minimo

Zona di provenienza area collinare
Valdobbiadene DOCG

Clima mediterraneo fresco

Vinificazione in bianco con resa 70%

Spumantizzazione metodo Charmat

Colore giallo paglierino

Perlage fine, ricco e persistente

Profumo floreale fresco e note
fruttate di mela, pera
e pesca

Sapore una giusta combinazione
di morbidezza, sapidità
e acidità lo rendono
un vino equilibrato e
persistente in bocca

Acidità totale 5,5 g/l

Zuccheri residui 11 g/l

Gradazione alcolica 11,5% vol.

Temperatura di servizio 6°-8°C

