

## PROSECCO

### SPUMANTE SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

MILLESIMATO

**Vitigno di produzione:** Glera 100%.

**Grado alcolico:** 11 % vol.

**Zona di produzione:** San Pietro di Felleto (TV) a 152 mt s.l.m.

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente all'argilloso.

**Sistema di allevamento:** a filare con potatura Sylvoz e Doppio Capovolto.

**Epoca di Vendemmia:** tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per almeno 60 giorni.

**Caratteristiche:** è il Prosecco più conosciuto ed amato e che meglio esprime le caratteristiche del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Spumantizzato con metodo Charmat.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, impeccabile limpidezza ricamata da fine e incessante perlage.

**Olfatto:** il profumo è intenso e persistente di fiori bianchi con sentori di frutta acerba, mela Golden e classica pera.

**Gusto:** stabile equilibrio tra sapidità, morbidezza e acidità. Abboccato e fresco, piacevolmente leggero di alcool, presenta grande morbidezza, buona persistenza e gradevole finale fruttato.

**Abbinamenti:** nella tradizione veneta viene tipicamente impegnato come aperitivo, ottimo anche in abbinamento a primi piatti di molluschi e crostacei, antipasti di salmone e pesce crudo in generale.

**Temperatura di servizio:** 6°C-8°C in calice flute.

**Formati disponibili:** 0.75 LT - 1.5 LT e in versione millesimato.

**Tipologia:** Vino Spumante.

#### AZIENDA AGRICOLA BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO  
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624  
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT

