

La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni: da bevuta con gli amici al bar, da aperitivo ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

Its finely balanced sugar residue and embracing fragrances give this wine softness and great adaptability. This is a wine for all occasions, from a drink at the bar with friends to an aperitif. But it is in the kitchen that it really shines. Perfect with vegetable soups and fried sheep's brain, where on the one hand the sugar residue matches the sweetness of the dish and on the other the freshness and well-controlled mousse balances the fatty flavours.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“SENIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry

“SENIOR” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	15,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with greenish hue
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato Fresh, typical, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

QUART	0,20 L
BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

