

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Ekstra kuiv

---



### KASVATUSPIIRKOND

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene'i piirkonna künkanõlvad.

### VIINAMARJASORT

100% „Glera“.

### VEINI VALMISTAMINE

Selle kihiseva Prosecco valmistamiseks pressitakse viinamarju õrnalt. Veini kääritatakse esmalt ilma marjakestadeta ja seejärel teist korda Charmat'i meetodil.

### ALKOHOLISISALDUS

11%.

### KOGUHAPPESUS

5,5–6,5 g/l.

### SUHRUTASE

14–17 g/l.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

6–8 °C.

### ISELOOMUSTUS

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene'i piirkonna künkanõlvadel kasvatatud viinamarjade väga kõrge kvaliteet annab sellele Prosecco Superiore'le kordumatu aroomi ja maitse, milles on tunda rohelist õuna, akaatsiaõisi ning täisõites hiina rippuba. Värvilt on vein kahvatu, kuid helge õlgkollane ning sellel on kauakestvad ja graatsiliselt langevad nõopnõelapeasuurused mullid.

### SOBIVAD TOIDUD

Soovitame seda säravat ekstra kuiva kihisevat Proseccot aperitiivina või koos aurutatud või küpsetatud kala, krevettide ja merikeelega. See sobib hästi ka mõõdukalt magusate küpsetiste ja kookidega.