

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DRY

Denominazione di origine controllata e garantita

ZONA DI PROVENIENZA	Zona collinare in Valdobbiadene
UVE	Esclusivamente glera raccolte a mano in casse da 15 kg
ALTITUDINE	Circa 280 mt slm.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Vecchio silvotz modificato
VINIFICAZIONE	Esclusivamente di uve intere con pressatura soffice
SPUMANTIZZAZIONE	Con metodo Martinotti o Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
ZUCCHERI RESIDUI	25 gr/litro
VISTA	Giallo paglierino scarico solcato da vivi riflessi verdognoli
SENSAZIONI OLFATTIVE	Immersi nella primavera fiori dolci acacia, rosa, glicine, accompagnati da sentori di pasticceria
SENSAZIONI GUSTATIVE	Un effervescenza finissima a momenti ordinata ed in altri vagabonda amabile armonia, in eleganza unica



Canevel Spumanti s.p.a.

Via Rocat e Ferrari, 17, 31049 Valdobbiadene (Treviso) Italy
tel. +39 0423 975940 - telefax +39 0423 975961
www.canevel.it - info@canevel.it