

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "Brut Nature"

AZ. SILVANO FOLLADOR

Via Callonga, 11

31049 Sto Stefano di Valdobbiadene

Site internet : silvanofollador.it

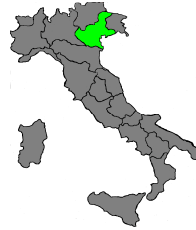
SILVANO
FOLLADOR

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
BRUT NATURE DOCG

2014
metodo martinotti

Prodotto all'origine
da Silvano Follador azienda agricola
Santo Stefano di Valdobbiadene - Italia
contiene solfiti - contains sulphites
75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 11,5% vol

Vénétie



Dénomination :	PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
Encépagement :	96 % Glera, 4% Verdiso, Perera et Bianchetta
Nombre bouteilles produites :	21.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	58 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis prise de mousse en cuve autoclave
Résiduel :	0 g/litre
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe or pâle avec reflets brillants, bulles fines et très régulières, le nez est délicat avec notes de poire et d'amande douce. En bouche c'est beaucoup plus fin qu'un Prosecco classique avec un style plus proche d'un bon Champagne avec une élégance et une finesse remarquable ! Une vraie perle sur cette appellation !
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons crus ou marinés ou grillés

VIGNOBLE DE VENETIE

