



CIODET

VALDOBBIADENE
MDCCLIX

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Labano - Brut

Dedicato al papà Labano nostro maestro di vita e di vino.

È la versione più secca della linea Valdobbiadene Docg dove la sapidità si amalgama in completa armonia con il ridotto residuo zuccherino dando una sensazione di finezza olfattiva e pienezza gustativa. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela verde e i floreali di fiori d'acacia.

SCHEMA TECNICA

Area Valdobbiadene Conegliano
Glera (conosciuto come Prosecco)
Capuccina modificata
Seconda quindicina di settembre
In bianco con soffice pressatura
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni
Charmat - Martinotti
Fine e persistente
Giallo paglierino scarico
Fresco, aromatico, armonico
6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

11,5% vol
9 g/l
6,0 g/l
> 16 g/l
5 bar

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l
Magnum 1,50 l



RICONOSCIMENTI

2002 - Nastro d'Argento
Concorso Enologico Nazionale
Grandi Spumanti

ZONA DI ORIGINE

VITIGNO

FORMA DI ALLEVAMENTO

EPOCA DI VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

PRESA DI SPUMA

METODO

PERLAGE

COLORE

SENSAZIONI OLFATTIVE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL

RESIDUO ZUCCHERINO

ACIDITÀ TOTALE

ESTRATTO

PRESSIONE A 20 °C

