

*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

## VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT

Spumante bianco estremamente luminoso dal colore giallo paglierino scarico. Presenta un perlage fine e persistente. Bouquet floreale con eleganti note di rosa e gelsomino. Le note fruttate richiamano la mela Golden e i frutti esotici come banana e ananas. Molto elegante al palato, grazie ad un'ottima sapidità, freschezza e persistenza.

Formati disponibili:  
0,75 L - Magnum 1,5 L



ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
VITIGNO	100% Glera
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre - Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	8-9 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino scarico
PERLAGE	Perlage fine e persistente
SPUMA	Cremosa
PROFUMO	Bouquet floreale di rosa e gelsomino, fruttato che ricorda la mela Golden e la frutta esotica come banana ed ananas
GUSTO	Sapido, persistente e fresco
ABBINAMENTI	Aperitivo, antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°