

Sui Nui
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY

Spumante bianco dal perlage fine ed elegante. Il bouquet è decisamente fruttato con sentori di glicine, fiori d'acacia e mela renetta. Al palato è fragrante, fresco e gradevolmente acidulo.

Formati disponibili:

0,75 L – Magnum 1,5 L – Jeroboam 3 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	13-14 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

Sui Nu

VALDOBBIADENE

Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino scarico
PERLAGE	Perlage fine e persistente
SPUMA	Creposa
PROFUMO	Bouquet fruttato con sentori di glicine, fiori d'acacia e mela Renetta
GUSTO	Fragrante, fresco e gradevolmente acidulo
ABBINAMENTI	Aperitivo, antipasti delicati o piatti di pesce, dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°

www.suiwin.es.it