

DANILO  
VETTORETTI  
1902

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
DOCG MILLESIMATO

EXTRA BRUT

*Spumante elegante ed aromatico.  
Ottimo con primi piatti a base  
di pesce, risotti e verdure.*



PERLAGE	Molto fine, persistente con spuma soffice e cremosa
COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Fruttato, frutta a bacca verde e gialla come la mela e la pera, fiori bianchi, d'acacia e crosta di pane
SAPORE	Armonioso, intenso con finale asciutto e di mandorla
VENDEMMIA	Manuale
VITIGNO	100% Glera
ALTIMETRIA	220m slm
PROVENIENZA	Valdobbiadene
PRESSIONE	4 bar
ESPOSIZIONE VIGNETI	Nord-Est, Sud-Ovest
GRADAZIONE	11,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	3 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottima struttura, accompagna dall'aperitivo al tutto pasto. Indicato per i frutti di mare e crudità di pesce. Raffinata la sua azione sgrassante, dà al finale una sensazione di freschezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e al riparo dalla luce

*Daniilo Vettoretti*

AZIENDA AGRICOLA  
DANILO VETTORETTI

Via Cargador, 21 +39 392 5454987  
31049 Valdobbiadene (TV) info@vettoretti1902.it

