

DANILO
VETTORETTI
1902

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG MILLESIMATO

EXTRA DRY

Spumante con caratteri aromatici propri, ideale come aperitivo e con gli antipasti in genere.



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 e pompelmo rosa
SAPORE	Armonioso, intenso con finale agrumato 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	14 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Predilige l'aperitivo e primi piatti. Ideale per frutti di mare, tempura di pesce e verdure. Dolci e pasticceria secca e creme delicate.
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

