

## Prosecco Valdobbiadene Spumante Brut DOCG - Cantico

---



**Regione.** Veneto.



**Uve.** Glera 100%, raccolte a mano da vocati vigneti collinari di Valdobbiadene, in provincia di Treviso.



**Vinificazione.** Pressatura soffice, fermentazione a freddo e rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat.



**Note gustative.** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato tipico. Sapore asciutto, armonico.



**Analisi.** Alcol 11% Vol.; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 12,00 g/l; Pressione 4 atmosfere.



**Gastronomia.** Perfetto come aperitivo, per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce. Servire ben fresco a 8 °C. Da bersi giovane e non invecchiare.



**Bottiglia.** "Spumante" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

