

PROSECCO
DESIDERIO
JEIO



VALDOBBIADENE BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SPUMANTE BRUT

È prodotto con uve selezionate dalle colline di Conegliano, terroir cui deriva la sua mineralità e l'estratto secco, e da quelle di Valdobbiadene, che donano croccantezza, acidità e freschezza. Un Prosecco particolarmente stimolante al palato e ricco di acido malico. Sono presenti, oltre al Glera, parti di Verdiso e, in percentuale minore, Pinot Bianco e Chardonnay. Una estrema attenzione nella macerazione e nella pressatura, cioè la sosta del mosto con le bucce per tutta la notte a bassa temperatura, consente la migliore espressione degli aromi varietali esaltando il profumo, il sapore di fruttato e la sapidità.

COLORE BRILLANTE, GIALLO PAGLIERINO.

PERLAGE FINISSIMO E VIVACE.

PROFUMO IL FRUTTATO EMERGE PIACEVOLMENTE, FRESCO ED ELEGANTE.

SAPORE RICORDA MOLTO IL PROFUMO PER IL SUO FRUTTATO MARCATO.

Vitigni: *Glera, Verdiso, Pinot Bianco, Chardonnay*

Altimetria media dei vigneti: *50-250 metri s.l.m.*

Sistema di allevamento: *Doppio capovolto*

Epoca di raccolta delle uve: *Mese di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene*

Tenore alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *9,0 grammi per litro*

Acidità Totale: *5,5 grammi per litro*

Estratto secco: *17,0 grammi per litro*

Servizio: *Servire ad una temperatura di 8°C, in un calice di cristallo.*

Suggerimenti: *Grazie alla sua spiccata personalità "brut" è l'abbinamento ideale per il tutto pasto, accompagna perfettamente l'aperitivo di tartine e canapè elaborati.*

COME INDICARE SULLA LISTA DEI VINI

*Jeio "Valdobbiadene" Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante Brut
S. Stefano di Valdobbiadene (Treviso)*