



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

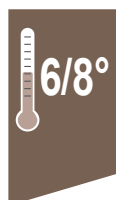
**Uvaggio:** 100% Glera dai vigneti della famiglia, sulle colline di Valdobbiadene.

**Descrizione:** spumante raffinato con una splendida combinazione di bouquet e sapori. Colore giallo paglierino, finissimo perlage, buona sapidità e struttura equilibrata sono le sue migliori caratteristiche

**La vinificazione:** le uve vengono raccolte a mano intorno a metà Settembre, vengono sottoposte a una pressatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue una seconda fermentazione in autoclave.

**La degustazione:** ha colore giallo paglierino brillante, al naso risulta profumato e fresco, piacevolmente fruttato e floreale. Rivela note di mela, pera e agrumi che si ritrovano in bocca. Un brut molto delicato caratterizzato da una effervescenza equilibrata, dalla bollicina fine e persistente.

**Gli abbinamenti:** ideale calice da aperitivo, è considerato un vino da tutto pasto per la sua spiccata personalità che gli permette di eccellere anche con i primi piatti a base di pesce, frittiture, verdure e secondi piatti di carne bianca.



### Azienda Agricola Codello Vincenzo

Via dei Bimbi, 1 - Valdobbiadene (TV) - Tel. 0423.972844

alessandro 347.1107309 - stefano 340.0737265 - stefanocodello@gmail.com