



IL ROGGIO®

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Millesimato D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Insieme di vigneti nelle "Rive di Soligo", ripide colline situate nel cuore dell'area del Prosecco Superiore DOCG.

VITIGNO

100% Glera.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia viene fatta rigorosamente a mano, seguita poi da una pressatura soffice e da una successiva fermentazione e conseguente presa di spuma a temperatura controllata per un periodo di 60 giorni.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Delicato, vivace, le note floreali e fruttate si fondono in un complesso armonico di rara finezza.

SAPORE

Lievemente morbido, equilibrato, sapido; gradevolmente acidulo e fruttato, con amabilità contenuta..

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°/8° C.

VENETO

