

VENETO



IL ROGGIO®

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Da uve coltivate nell'area Docg Conegliano Valdobbiadene.

VITIGNO

100% Glera.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione di circa 15 giorni in contenitori di acciaio termoisolati alla temperatura di 15°C.

Maturazione del vino per un breve periodo a temperatura controllata e successiva fermentazione in autoclave con metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino.

PROFUMO

Gradevole, fruttato, delicato, caratteristico.

SAPORE

Asciutto, giustamente acido, poco tannico, gradevolmente amarognolo, armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8°C.

