

SANDAN

**Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
BRUT**

E' la versione più moderna che incontra il gusto internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, che si accompagnano ad una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa.

Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdi. Il perlage vivace e persistente.

Il **profumo** è delicato, armonico, con sentori di frutta bianca e fiori a grappolo.

Il **sapore** è gradevole, pieno, con sapidità equilibrata, fresco, carezzevole, morbido.

Vitigno: 100% Glera

Esposizione dei Vigneti: Sud, Sud-Ovest

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m. / **Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

Sistema di allevamento: Sylvoz. Piante per Ettaro: 2473

Epoca di raccolta delle Uve: metà settembre, a mano

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Gradazione zuccherina: 8/9 grammi per litro

Acidità: 5,5 gr/litro

PH: 3,2

Solfiti: 90/100 mg/litro (max consentito da disciplinare 200 mg/litro)

Pressione: 4,5 – 5 Bar

Servizio

Servire ad una temperatura di 8° C, in un calice di cristallo

Suggerimenti

Aperitivi, antipasti di pesce e verdure anche elaborate, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno.