



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Marianna

MILLESIMATO DRY

Il nome di questo vino ricorda le origini della nostra famiglia, e rende omaggio al duro lavoro di chi ci ha preceduti.

È uno spumante ottenuto da uve di vecchi vigneti delle colline di Valdobbiadene, raccolte rigorosamente a mano.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	135 quintali
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	60 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	20 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Invitante, con sentori fruttati
GUSTO	Rotondo, armonico ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato Dry "Marianna"