



MOLINETTO



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
BRUT

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene DOCG
ALTIMETRIA	dai 200 ai 400 metri s.l.m.
UVAGGIO	Glera
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.
SPUMANTIZZAZIONE E AFFINAMENTO	45 giorni in autoclave e 2 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE	11,5% Vol.
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente.
BOUQUET	Aroma caratteristico, fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden.
GUSTO	Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità.
ABBINAMENTI	Ottimo con piatti di pesce, sfiziosi e succulenti stuzzichini e a tutto pasto.
CONSIGLI DEGUSTATIVI	Raffreddare gradualmente in frigorifero, senza sbalzi di temperatura. Il calice è il bicchiere più adatto per la degustazione. Servire a 6-7 °C.

Az. Agr. Molinetto s.s.

Via Scandolera, 71 - 31010 Col San Martino di Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 898137 - Cel. 328 7365651 - info@proseccomolinetto.it
www.proseccomolinetto.it