



MOLINETTO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA DRY



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% Vol.
COLORE	Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Perlage a grana finissima e persistente.
BOUQUET	Inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele.
GUSTO	Snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua.
ABBINAMENTI	Ideale nei momenti conviviali, con primi piatti e piatti a base di pesce.
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