



T E N U T A
NINEMORE

VALDOBBIADENE DOCG
Prosecco Superiore
BRUT



Vigne di origine

Colline di Refrontolo

Varietà

100% Glera

Vendemmia

Raccolta manuale

Vinificazione

Spremitura soffice e separazione del mosto fiore. Fermentazione lenta a temperatura controllata e successivo affinamento in vasca di acciaio per 4 mesi con batonnage ogni 10 giorni. Presa di spuma secondo il metodo italiano Martinotti per almeno 40 giorni utilizzando lieviti selezionati.

Parametri analitici

Residuo Zuccherino: 7 g/l

Acidità: 6 g/l

Pressione rif. a 20 °C: 4,8 atm

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti

Profumi: armoniosi con sentori floreali di fiori di campo e fruttati di mela e pesca bianca

Sapore: sapido, fresco e asciutto

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti di pesce e di verdure, a primi piatti delicati, a formaggi poco stagionati.

Servito a 5-7 °C

Tenuta NINEMORE di Padoin Adelaide
Via Monte Grappa 48
31053 Pieve di Soligo (TV)