



## **Greme**

### VALDOBBIADENE D.O.C.G.

### PROSECCO SUPERIORE

### Brut

Un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG fresco ed elegante, dall'aroma fruttato, prodotto eroicamente nelle "greme", le nostre impervie e ostiche colline.

**VITIGNO:**  
Glera 100%

**ZONA DI ORIGINE:**  
Vigneti situati in Farra di Soligo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Controspalliera (Sylvoz, Cappuccina) con sestri d'impianto da 3500 a 4000 viti/ettaro.

**TERRENO E CLIMA:**  
Terreno collinare che garantisce la massima esposizione solare. Il clima è particolarmente fresco e ventilato, ideale per preservare la fragranza e l'acidità del prodotto.

**ALCOL:**  
11% vol

**COLORE:**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**OLFATTO:**  
Fresco ed elegante con sentori di mela, pera e fiori di acacia e rosa.

**GUSTO:**  
Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico.

**ABBINAMENTI:**  
Particolarmente adatto come aperitivo. Accompagna bene piatti a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
6/8 °C.

**CONSERVAZIONE:**  
In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 10 ed i 16°C; conservato in piedi e non disteso.

**FORMATO E IMBALLO:**  
Bottiglie da 0,75 lt in cassa di cartone da 6 bottiglie  
Bottiglie da 0,75 lt in cassetta di legno da 3 bottiglie  
Magnum da 1,5 lt in scatola di cartone  
Magnum da 1,5 lt in cassetta di legno