

MAGNUM VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Vitigno
Glera

Tipologia

Vino spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Titolo alcolometrico

11,5 % vol

Zona di produzione

Colline di Valdobbiadene (Treviso), area storica e più vocata della denominazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo

Bouquet elegante e intenso, con note floreali accompagnate da sentori di mela e agrumi.

Sapore

Fresco, armonico e ben equilibrato, ripropone al palato le sensazioni fruttate e floreali percepite al naso, con una piacevole sapidità e una vivace freschezza.

Temperatura di servizio

Servire fresco a 6–8 °C.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti delicati, piatti di pesce, crostacei, risotti alle verdure e formaggi freschi. Si abbina ottimamente anche a finger food e preparazioni leggere.

Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, preferibilmente in posizione orizzontale.

Note

Spumante di classe, espressione dell'eccellenza del territorio di Valdobbiadene, caratterizzato da eleganza, finezza aromatica e piacevole equilibrio gustativo. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry si distingue per la sua eleganza, la finezza del perlage e il perfetto equilibrio tra aromaticità, freschezza e sapidità, caratteristiche che ne fanno uno degli spumanti più rappresentativi del territorio di Valdobbiadene.



Azienda Agricola Gallina Claudio
Via Cavarie, 8 - S. Giovanni di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423 982071 - az.gallinaclaudio@gmail.com

