# Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG




**Cód. 24561**

| | |
|---|---|
| País de Origem | Itália |
| Região | Valdobbiadene |
| Produtor | Villa Sandi |
| Safra | N.V. |
| Castas | Glera |
| Temp. Serviço | 6 a 8 °C |
| Guarda | Deve ser consumido em sua juventude |
| Harmonização | Como aperitivo \| Frutos do mar\| Saladas<br>Comida japonesa |
| Análises | Álcool: 11% PH: 3,4<br>Acidez: 5,8g/l Açúcares totais: 18g/l |
| Barrica | Sem estágio em barricas. |
| Vinificação | A região DOCG de Valdobbiadene é o berço da produção de proseccos premiums. As suas colinas criam a o micro clima perfeito para o amadurecimento da uva Glera.<br><br>Após colheita e passagem pela mesa seletora a Glera vai direto para a prensa pneumática onde sofre leve prensagem.<br><br>O mosto é colocado em tanques de aço inoxidável onde fica por temperatura controlada até que haja demanda para engarrafá-los, o que garante um espumante sempre muito fresco. Quando a Barrinhas encomenda os vinhos o mosto que estava em temperatura controlada é fermentado no processo chamado charmat. |
| Notas de Provas | Espumante de colocarão amarela com tons de palha. Seu perlage é muito fino e consistente. Apresenta aromas de flores brancas, maçã verde e brioche. Na boca é untuoso e muito elegante. |