



MASCHIO DEI CAVALIERI

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC

EXTRA DRY MILLESIMATO



Quello di Valdobbiadene e della vicina Conegliano è un territorio unico, di bellezza e di eccellenza, dichiarato Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Le uve Glera che nascono in queste colline gentili e generose esprimono una qualità unica e inconfondibile.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC è la massima espressione della denominazione per finezza olfattiva e persistenza degustativa.

Grazie alle avanzate tecniche produttive di cantina nascono due prodotti dal carattere deciso e di grande qualità: l'extra dry dalla bollicina setosa e delicata per un aperitivo d'effetto e il brut dal carattere più deciso e persistente che diventa protagonista in tavola.

*Spumante setoso e suadente  
Bollicine d'eccellenza e qualità  
Espressione di un territorio unico,  
Patrimonio Unesco*

### SCHEDA PRODOTTO

**Metodo Charmat**

**Denominazione:** DOGC Valdobbiadene Superiore

**Vitigni:** Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

**Provenienza:** Vigneti selezionati delle colline più vocate della zona di Valdobbiadene

**Gradazione alcolica:** 11%vol

**Residuo zuccherino:** 14g/l

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini;

spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

**Profumo:** floreale dolce di acacia, fruttato fragrante di mela golden con nota agrumata di cedro candito.

**Gusto:** pieno, fresco, morbido; una bollicina setosa e armonica con un dosaggio zuccherino ben bilanciato.

---

**FORMATO:** 75 cl e 37,5 cl

---

### *Abbinamenti*

Ottimo come aperitivo, questo spumante si fa notare anche nella ristorazione in abbinamento con antipasti di *crudités* e *tartare* sia di carne, sia di pesce. È un eccellente accompagnamento per primi piatti di mare così come per delicati secondi. Può sorprendere come fine pasto insieme a prodotti da forno o di pasticceria a base di frutta e creme al cucchiaio.