

VALPIANA

All'aspetto è giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. Con i suoi fruttati freschi identifica pienamente il vero Prosecco. Suadente e secco al gusto, snello e croccate al palato invita al brindisi. È ottimo come aperitivo e può essere servito per aprire pranzi raffinati, soprattutto a base di pesce.

To eye, it is pale straw yellow with slight greenish reflections and a fine and persistent perlage. With its fresh fruitiness it fully identifies the true Prosecco. Persuasive and dry to the taste, slender and crisp on the palate, it invites toasts. It is excellent as an aperitif and can be served to open refined lunches, especially fish-based ones.

Dati tecnici: Alcol 11% v/v;
zuccheri 11 g/l; pressione 5
bar a 20°C.

Temperatura di servizio:
6-8 °C.

Uve: 100% Glera.

Zona di produzione: Vigneti
collinari della famiglia
Pederiva nella provincia di
Treviso.

Vendemmia: Settembre.

Technical data: Alcohol 11% v/v;
sugar 11 g/l; pressure 5 bar at
20°C.

Serving temperature:
6-8 °C.

Grapes: 100% Glera.

Production area: Pederiva family
hillside vineyards in the province of
Treviso.

Harvest: September.



PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Brut