



## ROTAS VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

UVA DA CUI È PRODOTTO:	Glera
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:	Entro i confini della D.O.C.G., sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.
PERIODO DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre.
VINIFICAZIONE:	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C per circa 8 giorni. Il vino base è conservato sulla feccia fine in recipienti di acciaio.
PRESA DI SPUMA:	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12°C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	5 - 7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

PRESSIONE IN BOTTIGLIA:	5 ATM.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Circa 15 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Colore paglierino tenue tendente al verdolino.
PERLAGE:	Minuto e incessante.
PROFUMO:	Intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, con accenti di mela golden matura, albicocca secca e di fiori d'acacia.
GUSTO:	È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di ottimo equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato.
ABBINAMENTI:	Per la sua versatilità può, con la stessa disinvoltura, aprire e chiudere un pranzo o rallegrare ogni ora della giornata.