



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Nature “Sui Lieviti”

Fresche note fruttate e floreali arricchite dai caratteristici aromi fermentativi di crosta di pane. Gusto asciutto, armonico, piacevolmente amarognolo. Servire a 8-9°C

Fresh fruit and floral notes enriched with the characteristic yeasty aromas of bread crust. A dry harmonic and pleasant slightly bitter flavour.

Serve at 8-9°C

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE "SUI LIEVITI"



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

VITIGNO <i>Varietal</i>	Glera
ZONA DI PRODUZIONE <i>Area of origin</i>	Area DOCG Valdobbiadene (vigneti di proprietà) <i>DOCG Valdobbiadene Area (family-owned vineyards)</i>
VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i>	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i>
SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i>	Seconda fermentazione in bottiglia <i>Second fermentation in the bottle</i>
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	0 g/l
PRESSIONE <i>Pressure</i>	4,8 - 5,2 atm.
COLORE <i>Colour</i>	Giallo paglierino intenso lievemente velato <i>Deep slightly hazy straw yellow</i>
PROFUMO <i>Bouquet</i>	Fragrante con note fruttate e delicati sentori di lievito <i>Fragrant with fruity notes and a delicate yeastiness</i>
GUSTO <i>Taste</i>	Asciutto e di piacevole equilibrio. Richiami fruttati sul finale <i>Dry with pleasing balance and hints of fruitiness in the finish</i>
ABBINAMENTI <i>Food affinities</i>	Perfetto l'incontro con piatti di pesce e formaggi di media stagionatura <i>Perfect with fish dishes and semi-hard cheeses</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i>	8° - 9° C
FORMATI <i>Available sizes</i>	0,75 Lt - 1,5 Lt
CONFEZIONE <i>Pack</i>	Imballo da 6 bottiglie <i>Case of 6 bottles</i>



AZIENDA AGRICOLA MARSURET - SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
Via Barch, 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy
Tel. +39 0423 900139 Fax +39 0423 904726
Email marsuret@marsuret.it www.marsuret.it