

*Ami*

*Valdobbiadene  
Prosecco Superiore*

---

MILLESIMATO D.O.C.G. BRUT

---

PRESENTARE DATE TEHNICE



# Ami Valdobbiadene Prosecco Superiore

MILLESIMATO D.O.C.G. BRUT



## DATE TEHNICE

**ZONA DE ORIGINE:** Valdobbiadene

**SOI STRUGURE:** 100% Glera

**ALTITUDINE:** 225-350 m f.n.m

**RECOLTARE:** manuală, între 15-30 Septembrie

**RECOLTARE PER HECTAR:** maxim 13.5 tone

**VINIFICARE:** Presare lentă și fermentație alcoolică la tanc de inox la temperatură constantă de 16-18°C. A doua fermentație la autoclave, la temperatură de 15-16°C.

**SPUMANTIZARE:** Metoda Charmat



## CARACTERISTICI ANALITICE

**NIVEL ALCOOL:** 11.5% vol.alc.

**ZAHĂR REZIDUAL:** 7g/l

**ACIDITATE TOTALĂ:** 5.50 g/l



## CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE:** galben pai

**PERLAGE:** fin, elegant, persistent

**BUCHET:** Note tipice de glera, din care amintim cele citrice, note suave de pară

**GUST:** proaspăt, savuros cu un final plăcut fructat

**TEMPERATURA DE SERVIRE:** 6°/8°

**ASEZONARE:** excelent ca aperitiv sau servit împreună cu preparate ușoare/lejere din bucătăria mediteraneană

