



SCANDOLERA
Viticoltori in Colbertaldo



ANTICATO

Spumante

Cuveé Brut

Capacità bottiglia normale: 75 cl

Capacità bottiglia magnum: 150 cl

Colore:

Giallo paglierino scarico.

Perlage:

Vivace e persistente.

Profumo:

Fruttato, fresco e delicato con sentori di mela e pera.

Sapore:

Pieno con sapidità equilibrata, morbido ed appagente.

Vitigno:

100% glera.

Esposizione dei vigneti:

Sud, Sud-ovest.

Altimetria dei vigneti:

270 metri s.l.m.

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto.

Epoca di raccolta:

30 settembre.

Gradazione alcolica:

11 %.

Gradazione zuccherina:

11 grammi per litro.

Acidità totale:

6 grammi per litro.

Estratto secco:

16 grammi per litro.

Servizio:

Servire alla temperatura di 8 - 9 °C.

Suggerimenti:

Da apprezzare soprattutto a tutto pasto, bene si abbina anche con cocktail, è il prosecco da provare con tutte le interpretazioni delle cucine etniche.

Soc. Agr. Scandolera di Bronca P. & G.

31020 Colbertaldo di Vidor (TV) Tel e Fax +39.0423.985107 P.IVA 04127320267

Aderente al consorzio di tutela del Prosecco di Valdobbiadene - Conegliano