

*New Look*



  
IL ROGGIO®

VENETO



IL ROGGIO®

## VALDOBBIADENE Prosecco Superiore D.O.C.G.

### ZONA DI PRODUZIONE

Da uve coltivate nell'area Docg Conegliano Valdobbiadene.

### VITIGNO

100% Glera.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione di circa 15 giorni in contenitori di acciaio termoisolati alla temperatura di 15°C.

Maturazione del vino per un breve periodo a temperatura controllata e successiva fermentazione in autoclave con metodo Charmat.

### COLORE

Giallo paglierino.

### PROFUMO

Gradevole, fruttato, delicato, caratteristico.

### SAPORE

Asciutto, giustamente acido, poco tannico, gradevolmente amarognolo, armonico.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8°C.

