



MARSURA

Valdobbiadene Prosecco Superiore

Denominazione di origine Controllata e Garantita

BRUT

Denominazione: D.O.C.G.

Zona di produzione: Vigneti della zona D.o.c.g. di Valdobbiadene

Produzione media: 135 q.li per ettaro

Vitigno: Glera 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

Caratteristiche organolettiche

Perlage: fine, persistente

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: fine, delicato

Sapore: secco, fruttato

Caratteristiche chimiche

Alcole effettivo: 11.50 % vol.

Zuccheri: 10.00 – 12.00 g/l

Temperatura di servizio: 8° C, stappato al momento

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore



MARSURA

Società Agricola Marsura Natale s.s.

Strada Fontanazze, 4 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Italy - www.marsuraspumanti.it

Tutti i diritti riservati