

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
MILLESIMATO CERTIFICATO BIO - VEGAN



Grape Varietals: 100% Glera

Vineyards: colline di Conegliano e Valdobbiadene

Average age of the vines: 10-15 anni

Soil: argilloso

Harvest Period: manuale - fine agosto/ primi di settembre

Vinification: pressatura soffice. Decantazione statica a freddo per ottenere un mosto di elevata limpidezza. Fermentazione alcolica a bassa temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Seconda fermentazione in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno 2 mesi

Alcohol Content: 11,50%

Residual Sugar: 8 grammi per litro

Color: giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli

Aroma: mela verde, fiori di acacia con nota agrumata nel finale

Palate: perlage elegante e persistente. Molto bilanciato in bocca, con una spiccata freschezza accompagnata da una sapidità setosa

Food Suggestions: crostacei, ostriche, sushi

Serving Temperature: 4-6 °C