

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry

N1VO



Morbida armonia per sublimare la dolcezza del fine pasto o per stupire il palato con abbinamenti originali: questo è N1VO, il nuovo Prosecco Dry Valdellövo. Con la consueta raffinata ricerca degli aromi e dei sapori tipici del Prosecco Superiore DOCG delle colline di Collalto, Valdellövo ha creato il suo Dry unendo sapientemente le uve Glera degli antichi e nuovi vigneti di casa. Per la presa di spuma viene usata una parte da mosto a fermentazione lenta, portando il residuo zuccherino a 21 gr per litro. Un incantevole calice fruttato, fresco e floreale per chi predilige le sensazioni amabili e soavi.

Profilo tecnico

Tipologia: spumante dry

Vitigno: 100% Glera

Nome del vigneto: Crode e Pecol da 200 a 300 m.s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: fermentazione primaria in vasche di acciaio per dieci giorni. La presa di spuma avviene in autoclavi a una temperatura di rifermentazione di 14-15°C. La durata dell'intero ciclo è di cinquanta giorni circa.

Gradazione Alcolica: 11,5% vol. *Acidità totale:* 6 g/l

pH: 3,20

Residuo zuccherino: 21 g/l

Profilo sensoriale

Aspetto: giallo paglierino scarico con un bel perlage fine e resistente.

Olfatto: aroma ricco e fragrante con chiari sentori di fiori bianchi e accenni di mela matura.

Gusto: equilibrato nei toni ma con gran vitalità, spicca per la rotonda armonia e una delicata cremosità.

Suggerimenti

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: è uno spumante ricco di possibilità, tradizionale protagonista del fine pasto con dolci a pasta secca o di pasticceria, ma anche sorprendente interprete di piatti piccanti, di portate di ostriche e cozze e di originali aperitivi.

Formati speciali

Magnum 1,5 litri