



GIALL'ORO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA DRY

Ha colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Di buona intensità aromatica che varia dalle note fruttate di mela gialla ai fiori bianchi di acacia. Bouquet di raffinata eleganza. In bocca è abboccato e fresco, gradevolmente snello con una bollicina piacevolmente sottile, una buona freschezza che dà vigore alla struttura del vino ed un finale fruttato. Di grande pulizia con una persistenza diretta nella finezza e nell'eleganza del vino.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14-15°C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 16 g/l ca.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

Formati disponibili: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L.

This wine is light straw yellow in colour with sparkling highlights and impeccable clarity embroidered with a minute and incessant perlage. It has good aromatic intensity ranging from fruity notes of apple to white acacia flower. The bouquet has a refined elegance while in the mouth it is dry, fresh and pleasantly lean with an agreeably subtle fizz. It has a confident freshness which invigorates the structure of the wine and its fruity finish. Gialloro has a bright cleanness and persistent fineness that endow it with great elegance.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: hills of Valdobbiadene - Conegliano.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14-15°C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 16 g/l approx.

Alcohol: 11%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: excellent as an aperitif, ideal for celebrations. This wine goes perfectly with vegetable-based dishes, white meats and delicately-flavoured cheeses. Wonderful with fine fish dishes such as raw shrimp.

Available sizes: 0.375 L - 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 6 L.