

**Valdobbiadene Docg**  
**Vino Bianco Frizzante**  
**a rifermentazione**  
**sui lieviti**

È la versione tradizionale più antica. Questo frizzante rifermentato naturalmente in bottiglia si presenta asciutto, digeribile e leggero. Vino da compagnia da gustare con formaggi e salumi tipici.

*Is the oldest traditional version. This naturally dry sparkling bottled refermented, digestible and lightweight.*

*Pet wine to enjoy with cheese and salami.*



**Formati disponibili:** *Classica - 0,75 lt*

**Colore:**  
giallo oro con riflessi verdi

**Vitigno:** 90% Glera, tradizionalmente chiamato Prosecco, 5% Bianchetta, 5% Perera

**Zona di produzione:**  
Colline del DOCG di Valdobbiadene  
Altitudine 250-300 mt

**Vinificazione:**  
In bianco, con pressatura soffice

**Presa di spuma:**  
A rifermentazione in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 11%

**Pressione in bottiglia:**  
circa 2,5 atm

**Residuo zuccherino:** circa 0 g/l

**Conservazione:**  
in luogo fresco a T inferiore a 15°C

**Temperatura di servizio:** 7-8 °C

**Colour:**  
*gold-yellow with green highlights*

**Grape variety:** 90% Glera, traditionally knows as Prosecco, 5% Bianchetta, 5% Perera

**Area of production:**  
*Hills of the Valdobbiadene,  
Elevation 250-300 mt*

**Fermentation:**  
*off the skins, soft pressing*

**Refermentation:**  
*refermentation in the bottle*

**Alcohol content:** 11%

**Pressure in the bottle:**  
*approx. 2,5 atm*

**Sugar residue:** 0 g/l

**Store:** *in a cool place at a temperature of less than 15°C*

**Serving temperature:** 7-8 °C