

# VIGNE SAVIE



## Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore - Dry

**Uve utilizzate:** *Glera (Prosecco) 100%*

**Provenienza:** *Vigneti presenti all'interno della DOCG Conegliano - Valdobbiadene*

**Tipologia Spumante:** *Dry*

**Caratteristiche:** *Il vino prodotto con un accurata selezione delle uve, si presenta con un sentore più amabile, rotondo e una stoffa morbida. Il colore è giallo paglierino chiaro e brillante, con un perlage fine e persistente; il bouquet sottile, di frutta fresca netta e persistente*

**Abbinamenti:** *è la tipologia che più si adatta ai dolci, ma si adatta benissimo anche come vino da aperitivo*

**Temperatura servizio:** *6 – 8° C*

**Vendemmia:** *10 Settembre – 25 Settembre*

**Vinificazione:** *Pressatura soffice tramite l'ausilio di presse pneumatiche, chiarifica e infine fermentazione a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati*

**Presatura di spuma:** *Metodo Charmat*

**Gradazione alcolica:** *11 % Vol.*

**Zuccheri residui:** *25 g/L*

Vigne Savie Azienda Agricola di RUGGERI V. s.s.  
Via Follo, 26 31049 S. Stefano di Valdobbiadene  
Tel: +39 0423900235  
C.F. - P.I. 04350680262 R.E.A. TV-342767

[www.vignesavie.it](http://www.vignesavie.it)  
[info@vignesavie.it](mailto:info@vignesavie.it)