



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Un vino straordinario, figlio di un'antica tradizione e originario di una zona ad altissima vocazione enologica. Il Prosecco di Valdobbiadene nasce da una tradizione antica, codificata in alcuni principi di base in virtù dei quali un vino può fregiarsi della denominazione "Valdobbiadene", principi che garantiscono al consumatore la massima qualità e l'origine certa. La denominazione è il traguardo finale di un percorso lungo ed attento, che inizia nel vigneto.

Fine and persistent perlage, flowery and fruity bouquet, with hints of acacia and flowery meadows; pleasant to the palate, balanced and sapid. An elegant choice for toasting and as aperitif. Great with fish and white meat. Serve at 6-8 °C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0001

DENOMINAZIONE
Appellation

VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
D.O.C.G.

VITIGNO
Grape

GLERA

ALCOL
Alcohol

11,0% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

SPUMANTE
Sparkling

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO
GIULIANI

INGREDIENTI

Uve, zucchero, conservanti e antiossidanti (solfiti) agenti stabilizzanti (contiene acido citrico e/o gomma arabica e/o mannoproteine di lieviti) correttori di acidità (contiene acido tartarico e/o acido malico). Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia	280 kJ 67 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,32 g 1,18 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



750 g



9 kg



80 nct/pallet

CONTIENE PRESSIONE NATURALE.
QUANDO SI RIMUOVE IL TAPPO,
PUNTARE LA BOTTIGLIA LONTANO
DA SE STESSI E DA ALTRI.

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/ALU90	BARBETTA	FE40	TAPPO	FOR51	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE	
	VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO	FASCETTA		
RACCOLTA DIFFERENZIATA								ORGANICO	CARTA	