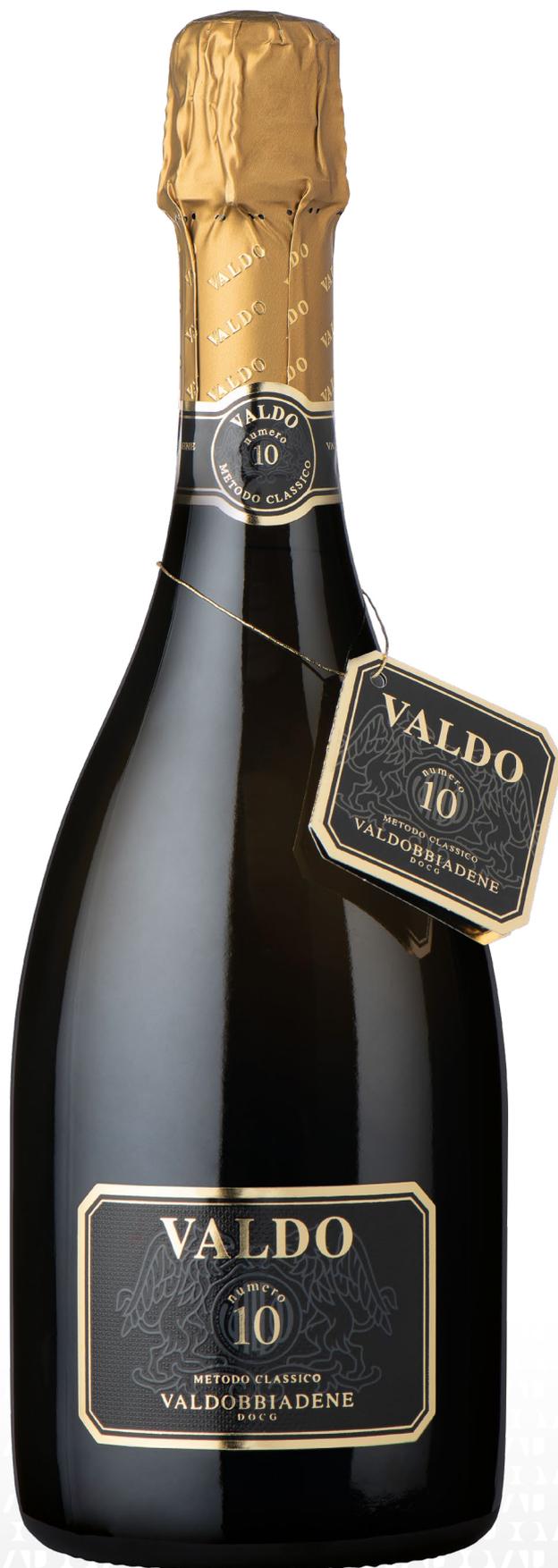


numero
10

**METODO CLASSICO
VALDOBBIADENE**
DOCG

VALDO NUMERO 10 VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
METODO CLASSICO MILLESIMATO
È UN PRODOTTO UNICO NEL SUO
GENERE. NATO PER INTUIZIONE
DELLA FAMIGLIA BOLLA, È UN
METODO CLASSICO 100% GLERA
CHE PREVEDE ALMENO 10 MESI DI
RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA (METODO CLASSICO).

È UNO SPUMANTE IN GRADO
DI CONIUGARE LE TIPICHE
CARATTERISTICHE FRUTTATE
E DELICATE DELL'UVA GLERA, CON IL
CORPO E LA PERSONALITÀ OTTENUTI
CON LA RIFERMENTAZIONE
IN BOTTIGLIA. SENTORI FRUTTATI
MATURI SI FONDONO CON
SENTORI MIELATI E COMPLESSI, PER
UN'ESPERIENZA NEL BICCHIERE UNICA
E SORPRENDENTE.



numero
10

METODO CLASSICO
VALDOBBIADENE
D O C G

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CARICO,
PERLAGE INTENSO, PERSISTENTE
E SOTTILE, SPUMA CREMOSA.

PROFUMO

INTENSAMENTE FRUTTATO
E MATURO.

GUSTO

DI ELEVATA STRUTTURA,
VIVACE E PERSISTENTE.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene.

**ALTIMETRIA
ED ESPOSIZIONE**

250 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Arenarie e marne, a cui si
alternano strati morenici
ed alluvionali.

UVAGGIO

Glera 100%.

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e prima
fermentazione a temperatura
controllata a 15 °C.

**SPUMANTIZZAZIONE
E AFFINAMENTO**

Tiraggio con lieviti selezionati
nella primavera successiva
alla vendemmia. Maturazione in
bottiglia sulle fecce per 10 mesi,
quindi sboccatura e ulteriori
6 mesi di conservazione
in cantina.

RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/L.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Raffreddamento graduale in
frigorifero, senza eccessivi sbalzi
di temperatura. Per apprezzarne
appieno il prodotto, il calice è
il bicchiere più adatto, servire
a 6-7 °C.

**ABBINAMENTO
GASTRONOMICO**

Ottimo da consumare come
aperitivo e come "compagno"
per l'intero pasto. Esprime
al massimo tutta la propria
personalità con piatti di pesce
e con quelli di carne bianca.

FORMATI DISPONIBILI

750ml.

RICONOSCIMENTI



IWSC 2021
Bronze Medal



Vinitaly
5 Stars Wines 2020
90 Points



Falstaff
Prosecco Trophy 2022
92 Points



Decanter WWA 2021
Bronze Medal
86 Points



DAL 1926
VALDO
VALDOBBIADENE

