



## VALDOBBIADENE PROSECCO Superiore D.O.C.G.

È uno spumante ottenuto da uva Glera raccolte e selezionate a mano. Dopo i classici processi di vinificazione, la presa di spuma avviene secondo metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 30-40 giorni, cui segue affinamento di 1-3 mesi sui propri lieviti.

Il Valdobbiadene Prosecco Brut di Iris Vigneti è caratterizzato da un colore giallo paglierino, da una spuma cremosa e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con delicati aromi floreali di acacia e rosa, accompagnati da note fruttate di pesca gialla, mela renetta e pera. Al gusto è secco, fresco e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale fruttato.

---

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il prosecco è ottimo come aperitivo, e si abbina bene con raffinati piatti a base di pesce e crostacei ma anche ottimo con una frittura di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-7° C