



## GIALLO'ORO

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA DRY

Ha colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Di buona intensità aromatica che varia dalle note fruttate di mela gialla ai fiori bianchi di acacia. Bouquet di raffinata eleganza. In bocca è abboccato e fresco, gradevolmente snello con una bollicina piacevolmente sottile, una buona freschezza che dà vigore alla struttura del vino ed un finale fruttato. Di grande pulizia con una persistenza diretta nella finezza e nell'eleganza del vino.

**Vitigno:** Glera.

**Collocazione geografica:** colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G.

**Periodo di vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

**Pressione in bottiglia:** 5,5 atm.

**Residuo zuccherino:** 16 g/l.

**Alcool:** 11%.

**Temperatura di servizio:** 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**Abbinamenti:** eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

**Formati disponibili:** 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L.

This wine is light straw yellow in colour with sparkling highlights and impeccable clarity embroidered with a minute and incessant perlage. It has good aromatic intensity ranging from fruity notes of apple to white acacia flower. The bouquet has a refined elegance while in the mouth it is dry, fresh and pleasantly lean with an agreeably subtle fizz. It has a confident freshness which invigorates the structure of the wine and its fruity finish. Giallo'Oro has a bright cleanness and persistent fineness that endow it with great elegance.

**Variety:** Glera.

**Location:** the most highly-prized zones of the D.O.C.G. area in the Valdobbiadene - Conegliano hills.

**Harvest:** September.

**Vinification:** off the skins at a controlled temperature of 16 °C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14 - 15 °C.

**Bottle pressure:** 5.5 atm.

**Sugar residue:** 16 g/l.

**Alcohol:** 11%.

**Serving temperature:** 5 - 7 °C. Open immediately before serving.

**Pairings:** excellent as an aperitif, ideal for celebrations. This wine goes perfectly with vegetable-based dishes, white meats and delicately-flavoured cheeses. Wonderful with fine fish dishes such as raw shrimp.

**Available sizes:** 0.375 L - 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 6 L.