



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut “San Boldo”

L'aria fresca proveniente da passo San Boldo raggiungendo i nostri vigneti di collina rallenta la maturazione delle uve donando loro quella caratteristica punta di acerbo ideale per il brut. Il profumo è delicato e leggermente aromatico con un'elegante complessità che richiama la mela golden. Sentori di fiori di campo, il gusto si presenta intenso, asciutto e fresco. Perlage fine e persistente.

The fresh mountain air from the San Boldo pass comes down to our vineyards and slows down the ripening process. This gives the grapes an acerbic quality that makes them ideal for producing Brut. The bouquet is delicate and lightly aromatic with an elegant complexity reminiscent of golden apples. With hints of wild flowers, the flavour is intense, dry and fresh. This wine has a fine and persistent perlage.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT "SAN BOLDO"



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

| | |
|--|---|
| VITIGNO <i>Varietal</i> | Glera |
| ZONA DI PRODUZIONE <i>Area of origin</i> | Area DOCG Valdobbiadene (vigneti di proprietà) <i>DOCG Valdobbiadene Area (family-owned vineyards)</i> |
| VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i> | In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i> |
| SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i> | Metodo Charmat (autoclave) <i>Charmat Method (autoclave)</i> |
| GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i> | 11,5% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i> | 11 g/l |
| PRESSIONE <i>Pressure</i> | 4,8 - 5,2 atm. |
| COLORE <i>Colour</i> | Paglierino scarico brillante, vivace con perlage fine e persistente <i>Bright pale straw yellow, lively with a fine and persistent perlage</i> |
| PROFUMO <i>Bouquet</i> | Elegante e complesso, mela golden e sentori di fiori di campo <i>Elegant and complex of golden apples with hints of wild flowers</i> |
| GUSTO <i>Taste</i> | Intenso, asciutto e fresco <i>Intense, dry and fresh</i> |
| ABBINAMENTI <i>Food affinities</i> | Ideale come aperitivo, accompagna elegantemente tutti i piatti di pesce <i>Ideal as an aperitif and perfect with all kinds of fish dishes</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i> | 8° - 9° C |
| FORMATI <i>Available sizes</i> | 0,75 Lt |
| CONFEZIONE <i>Pack</i> | Imballo da 6 bottiglie <i>Case of 6 bottles</i> |



AZIENDA AGRICOLA MARSURET - SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
Via Barch, 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy
Tel. +39 0423 900139 Fax +39 0423 904726
Email marsuret@marsuret.it www.marsuret.it