



VILLE D'ARFANTA

**VALDOBBIADENE**  
**PROSECCO SUPERIORE**  
**DOCG BRUT**  
**COD. 70CG70019**

VITIGNO IMPIEGATO  
85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)

ZONA DI PROVENIENZA  
Valdobbiadene

DENOMINAZIONE  
DOCG

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE  
Titolo alcol effettivo: 11% - Residuo zuccherino: 8 - 10 g/l

DESCRIZIONE  
Vino estremamente luminoso di colore giallo paglierino scarico e dal perlage fine e persistente. I profumi sono eleganti, dai sentori floreali di rosa e gelsomino. Le note fruttate ricordano la mela golden e la frutta esotica come banana ed ananas. Al palato altrettanta eleganza grazie ad ottime sapidità, persistenza e freschezza.

ABBINAMENTI  
Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione. Si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici, oppure è ottimo con antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6 - 7 °C

DESTINAZIONE D'USO  
Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719008534	8010719002105
Contenuto	Bottiglie/cartone
75 cl	6
Cartoni/Euro-pallet	Cartoni/Livelli
80	16
Numero Livelli	
5	

**SERENA**  
WINES 1881

