VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
MILLESIMATO DRY “AGOSTINO”

SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL INFORMATION*

VITIGNO *Varietal*	85% Glera - 15% Verdiso, Bianchetta e Perera
ZONA DI PRODUZIONE *Area of origin*	Area DOCG Valdobbiadene (vigneti di proprietà) *DOCG Valdobbiadene Area (family-owned vineyards)*
VINIFICAZIONE *Winemaking*	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% *Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%*
SPUMANTIZZAZIONE *Sparkling winemaking method*	Metodo Charmat (autoclave) *Charmat Method (autoclave)*
GRADAZIONE ALCOLICA *Alcohol*	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO *Sugar residue*	22 g/l
PRESSIONE *Pressure*	5 atm.

COLORE *Colour*	Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente *Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage*
PROFUMO *Bouquet*	Intenso, elegante e gradevolmente fruttato *Intense, elegant and pleasantly fruity*
GUSTO *Taste*	Elegante, fresco, sapido al tempo stesso morbido e aromatico *Elegant, fresh and tangy as well as soft and harmonious*
ABBINAMENTI *Food affinities*	Spumante importante, per ogni occasione dall’aperitivo al dolce *A big sparkling wine for all occasions from aperitif to dessert*
TEMPERATURA DI SERVIZIO *Serving temperature*	8° - 9° C

FORMATI *Available sizes*	0,75 Lt - 1,5 Lt - 3Lt
CONFEZIONE *Pack*	Imballo da 6 bottiglie *Case of 6 bottles*

VALDOBBIADENE 1936 MARSURET Guia

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