



VALDOBBIADENE DOCG BRUT

Un carattere deciso, diretto ed autentico: ecco il nostro spumante Valdobbiadene DOCG BRUT.

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

Profumo: frutta fresca con delle interessanti sfumature che spaziano nella frutta agrumata e tropicale

Sapore: in bocca si presenta ben strutturato, giustamente secco, piacevole nella beva per una buona alternanza di mineralità e freschezza finale

Vitigno: Glera

Vendemmia: manuale, a settembre

Certificazione: SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata)

Prima fermentazione: le uve raccolte vengono pressate in maniera soffice. Da qui otteniamo il mosto che verrà pulito e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Terminata la fermentazione il vino viene abbattuto di temperatura e dopo alcuni giorni travasato

Spumantizzazione: Metodo Martinotti, in autoclavi di acciaio a temperatura controllata

Pressione in bottiglia: 5,50 bar

Residuo zuccherino: 9 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna molto bene antipasti di pesce o carni bianche

Formati disponibili: 0,75 L