



## **LONGEVO VINO FRIZZANTE BIANCO**

Il vino della Tradizione Valdobbiadenese, anche detto “vino del contadino” o appunto “vino della Tradizione”. Si tratta di un vino frizzante rifermentato in bottiglia che, una volta terminata la fermentazione, viene consumato con i propri lieviti ancora presenti sul fondo della bottiglia.

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati

**Profumo:** intenso con note fruttate e nuances che derivano dalla sosta del vino sui lieviti

**Sapore:** secco al palato con una bilanciata freschezza e mineralità da renderlo molto gustoso nella beva

**Vitigno:** Glera

**Vendemmia:** 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. Sosterà 6-8 mesi prima dell’imbottigliamento

**Seconda fermentazione:** in bottiglia, senza sboccatura

**Pressione in bottiglia:** 2,50 bar

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Alcool:** 11%

**Temperatura di servizio:** 5-7°C

**Modalità di servizio:** scaraffare dolcemente il vino in modo da lasciare il fondo nella bottiglia, per mantenerne così la limpidezza

**Abbinamenti:** ideale per pasteggiare, accompagna molto bene affettati e formaggi

**Formati disponibili:** 0,75 L, tappo corona + bidule