



## GUERIN VALDOBBIADENE DOCG "SUI LIEVITI" BRUT NATURE

---

Guerin è uno spumante Valdobbiadene DOCG "Sui Lieviti" Brut Nature che ha la particolarità di svolgere la presa di spuma in bottiglia, senza mai effettuare la sboccatura, presentandosi velato alla degustazione. In questo modo il vino sosterrà sui propri lieviti, i quali lo arricchiranno di profumi e sensazioni nuove, donandogli longevità futura.

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine e persistente. Velato per la mancata sboccatura dei lieviti

**Profumo:** molto intrigante grazie alla sosta sui lieviti che consente una continua evoluzione del bouquet aromatico nel corso del tempo. Le note di frutta fresca e agrumata si evolveranno progressivamente a note più ampie di fiori secchi, erbe aromatiche, frutta matura e candita

**Sapore:** ha un'importante struttura in grado di sorreggere il vino con l'assenza di zuccheri e una piacevole complessità di freschezza e mineralità

**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. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Affinamento di 6/8 mesi sulle proprie fecce fini con travasi mirati. Non filtrato.

**Spumantizzazione:** rifermentazione naturale in bottiglia sui propri lieviti, senza sboccatura

**Data maturazione:** 12 mesi di sosta in bottiglia dalla presa di spuma

**Pressione in bottiglia:** 5,50 bar

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Alcool:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 5-7°C

**Metodo di servizio:** capovolgere lentamente un paio di volte la bottiglia così da mettere in sospensione i lieviti omogeneamente

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si abbina bene a piatti leggeri e delicati, soprattutto con le specialità di pesce

**Formati disponibili:** 0,75 L, bottiglie numerate