



VALDOBBIADENE D.O.C.G. DRY MILLESIMATO

ZONA DI ORIGINE

Zona di Valdobbiadene

VITIGNO

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e Doppio Capovolto

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

RESA UVA PER ETTARO

135 q.li

VINIFICAZIONE

in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

a temperatura controllata e con lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE

in autoclave per minimo 30 giorni con metodo Charmat o Martinotti

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,50% VOL.

RESIDUO ZUCCHERINO

21 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

Prodotto con uve scelte, è tipico per il suo profumo delicatamente fruttato.

Sapore giovane e fresco, elegante nella sua amabilità.

Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

Formati disponibili:

lt. 0,75