



*L' eleganza in un bicchiere...*

Fresco e fragrante, in questa tipologia il "Valdobbiadene" dà tutto ciò che contraddistingue il territorio: note di agrumi e vegetale fresco con sfumature di crosta di pane balzano all' olfatto, giusto equilibrio tra acidità, morbidezza e lieve sapidità esaltano il palato per un ottimo brindisi o per accompagnare tutto il pasto.

**Valdobbiadene D.o.c.g.  
Brut**

**DATI SENSORIALI**

**Colore** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**Profumo** Agrumi, vegetale fresco

**Sapore** Armonico e buona corposità

**DATI AGRONOMICI**

**Uve** Glera

**Vigneti** storici dell'azienda

**Altitudine** 250 m slm

**Esposizione** Sud-ovest

**Terreno** Argilloso

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto tradizionale

**Rese q/ha** 135

**Vendemmia** Manuale, tra metà e fine settembre

**DATI ENOLOGICI**

**Pressatura** Soffice su uve intere

**Resa uva/vino** % 70

**Fermentazione e stoccaggio** In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Metodo di spumantizzazione** Metodo italiano, Martinotti

**Durata della maturazione** 30 giorni dall' imbottigliamento

**DATI ANALITICI**

**Acidità totale (g/l)** 5.8

**Zuccheri residui (g/l)** 8

**Alcol svolto** % 11.5

**Pressione in bottiglia (atm)** 4.2

**Suggerimenti** Porre in ghiacciaia prima della degustazione

**Abbinamenti** Ottimo con antipasti, eccellente ad ogni piatto

**Servizio** Servire in calice alla temperatura di 7-9 °C

**Formati** 0.75l; disponibile in tiratura limitata anche nel formato Magnum 1.5l

