


# VALDOBBIADENE DOCG Brut

Vino spumante che si ottiene dal vitigno glera coltivato nel Comune di Valdobbiadene tra i 200 ed i 400 metri s.l.m. L'uva Glera viene raccolta a mano e vinificata con pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata. La spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclave dove il vino subisce la presa di spuma a temperatura controllata per almeno 50 giorni.

*Sparkling wine made from Glera grapes grown in Valdobbiadene at 200-400 mt above sea level. Glera grapes are hand-picked and vinified with soft pressing, cold static decantation and fermentation at a controlled temperature. The sparkling process follows the Charmat method in autoclaves where the secondary fermentation takes place at controlled temperature for 50 days.*

## CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con perlage fine e persistente. <i>Pale yellow with an elegant and persistent perlage.</i>
PROFUMO AROMA	Aromi fruttati di pesca bianca, pera, mela e miele d'acacia. <i>Fruity aroma of white peach, pear, apple and acacia honey.</i>
SAPORE FLAVOUR	Equilibrato, morbido e sapido di buona persistenza finale. <i>Well balanced, soft and savoury with a good final persistence.</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD MATCHING	Perfetto in abbinamento con primi piatti a base di pesce e salumi freschi. <i>Perfect pairing with fish first courses and salami.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6-8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	11,5 % Vol
FORMATO BOTTLE SIZE	 750 ml

PROSECCO  
SELEZIONE PREMIUM



CA' DEL SOLE