

# VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## BRUT

Uno spumante semplice ma unico nel suo genere, creato per ricordare il nonno.  
Ogni bottiglia di questo vino contiene un po' della nostra storia  
e delle nostre origini contadine.

*A simple sparkling wine, unique of its kind, created to commemorate our grandfather.  
Every bottle of this wine contains a little of our family story and farming origins.*

### Zona di produzione

Colline del Conegliano Valdobbiadene  
DOCG, esposizione sud,  
sud-est 300m slm

### Uvaggio

Uve glera dello storico vigneto  
del nonno Moro

### Vendemmia

Effettuata rigorosamente a mano nel  
periodo che va da metà settembre a  
metà ottobre, a seconda delle annate

### Presa di spuma

Il metodo è  
Conegliano-Valdobbiadene.  
Rifermentazione in  
autoclave per circa 40 giorni

### Profumo

Intenso e ricercato con note di acacia,  
fiore di vite pera e mela

### Gusto

Inteso e intrigante,  
leggermente aromatico

### Perlage

Fine e vellutato

### Abbinamento

Ottimo come calice da aperitivo.  
Accompagna egregiamente  
piatti di pesce

**Residuo zuccherino** 8-9 g/l

**Grado alcolico** 11,5% VOL

**Temperatura di servizio** 7/8 °C



### Production zone

Conegliano Valdobbiadene DOCG  
Hills, facing south, south-east,  
300m asl

### Grape variety

Glera grapes from grandpa Moro's  
ancestral vineyard

### Harvest

Strictly by hand from mid-September  
to mid-October, according to the  
vintage

### Prise de mousse

Conegliano-Valdobbiadene method.  
Second fermentation in pressure  
tanks for approximately 40 days

### Scent

Intense and refined, with hints of  
acacia, vine blossoms, pears and  
apples

### Flavour

Intense and intriguing, slightly  
aromatic

### Perlage

Fine and velvety

### Serving suggestions

Excellent as an aperitif.  
Delicious with fish dishes

**Residual sugar** 8-9 g/l

**Alcohol** 11,5% VOL

**Serving temperature** 7/8 °C

**Valdoc**  
SARTORI