

# VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## BRUT NATURE SUI LIEVITI

Spumante ottenuto con la rifermentazione in bottiglia e lasciato ad affinare con i lieviti al suo interno.

È consigliabile scaraffare il vino per separarlo dai lieviti e berlo limpido.

*Sparkling wine made with second fermentation in bottle and left to mature on the lees.  
It is advisable to decanter the wine to separate the lees and serve a clear transparent liquid.*

### Zona di produzione

Colline del Conegliano  
Valdobbiadene DOCG,  
esposizione sud, sud-est 300mslm

### Uvaggio

Uve glera

### Vendemmia

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

### Presa di spuma

Rifermentazione in bottiglia.  
Imbottigliato rigorosamente nel periodo primaverile

### Profumo

Aroma di fiori di acacia, mela e pera, leggeri sentori di crosta di pane

### Gusto

Fruttato con leggeri sentori di lievito

### Perlage

Fine e persistente

### Abbinamento

Ideale per accompagnare alcuni piatti tipici della cucina mediterranea.

**Residuo zuccherino** 0-1 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 variet

Glera

### Harvest

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

### Prise de mousse

Second fermentation in bottle.  
Bottled in spring.

### Scent

Aroma of acacia blossoms, apples and pears, hints of bread crust

### Flavour

Fruity with slight hints of yeast

### Perlage

Fine and lingering

### Serving Suggestions

Ideal for certain dishes typical of the Mediterranean diet

**Residual sugar** 0-1 g/l

**Alcohol** 11,5% VOL

**Serving temperature** 7/8 °C



Strada Menegazzi, 7 - 31040 Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)  
Tel.+ 39 0423 900278 | info@valdocsartori.it | www.valdocsartori.it