

VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VINO FRIZZANTE | SEMI-SPARKLING WINE

Un vino semplice ed essenziale, rispettoso della tradizione e della tipicità dei nostri prodotti.

A simple, essential wine that pays homage to the tradition and typicality of our products.

Zona di produzione

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

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

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

Profumo

Aroma di fiori bianchi e frutta fresca

Gusto

Leggermente aromatico
con grande sapidità

Perlage

Fine e persistente

Abbinamento

Ottimo come calice da aperitivo

Residuo zuccherino 12-13 g/l

Grado alcolico 11% VOL

Temperatura di servizio 7/8 °C



Production zone

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

Grape variety

Glera

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

Aroma of white flowers and fresh fruit

Flavour

Highly sapid, slightly aromatic

Perlage

Fine and lingering

Serving Suggestion

Excellent aperitif

Residual sugar 12-13 g/l

Alcohol 11% VOL

Serving temperature 7/8 °C

