



Valdobbadiene

Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita

Brut

Spumante prodotto con le uve dei nostri vigneti situati tra le dolci colline di Valdobbadiene, dove ancora la viticoltura viene eseguita esclusivamente a mano.

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente; delicatamente aromatico con sensazioni fruttate di mela e pera e floreali di rosa ed acacia; in bocca si presenta asciutto, con una buona sapidità e una prevalente nota acida .

Servire a temperatura di 6/8°C evitando lunghe soste in refrigeratore.



Varietà: Glera
Tipologia: spumante
Metodo: "charmat"

Alcol: 11,5%vol
Zuccheri: 10 g/L
Acidità: 5,3 g/L