



Valdobbiadene

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dry

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

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente; delicatamente aromatico con note fruttate di mela e pera mature e delicata mandorla dolce e floreali di fiori d'acacia, di glicine e rosa canina; in bocca prevale la nota zuccherina sostenuta da una maggiore complessità e da una moderata acidità.

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



Varietà: Glera
Tipologia: spumante
Metodo: "charmat"

Alcol: 11,5%vol
Zuccheri: 25 g/L
Acidità: 5,6 g/L