



Valdobbiadene

Denominazione di **Origine Controllata** e **Garantita**

Extra brut "Capogenio"

Spumante ottenuto dalla selezione delle uve prodotte dalle nostre viti più vecchie situate a Valdobbiadene, 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" con lunga sosta su lievito

Alcol: 11,5%vol
Zuccheri: 0 g/L
Acidità: 5,3 g/L