



## Vino fermo

722



Origine: Proviene dalle sinuose colline del territorio di Valdobbiadene nelle quali, storicamente, la varietà Glera esprime la sua massima qualità

Metodo: fermentazione alcolica in vasca

alcohol: 11,5% vol

zuccheri: 8 g/L

caratteristiche: è il vino "base" che nasce dalla prima fermentazione del mosto. Delicato ed elegante, esprime il massimo della finezza aromatica tipica di questo territorio. Note fruttate e floreali accompagnano un gusto asciutto e piacevolmente invitante. Ottimo con il pesce al forno. Servire a 8/10°C

