



1.11

VINO BIANCO FRIZZANTE

Naturalmente col fondo

Vino bianco frizzante naturalmente col fondo, tappato con il tradizionale tappo a corona. Mantiene il naturale deposito dei propri lieviti in bottiglia e nel calice si presenta leggermente velato. Prodotto con uva Glera in purezza, affina in bottiglia per almeno 5 mesi prima di essere commercializzato. Le sue caratteristiche autentiche rimandano alla tradizione che ha creato un prodotto unico e genuino.

VITIGNO:
Glera 100%

ZONA DI ORIGINE:
Vigneti situati in Farra di Soligo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cappuccina doppia dalle 3.000 alle 4.000 viti/ha

VENDEMMIA:
Rigorosamente manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e fermentazione con lieviti selezionati come da tradizione. Imbottigliamento all'aumentare delle temperature primaverili e rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento al buio ed in posizione orizzontale per almeno 5 mesi prima della commercializzazione.

ALCOL:
11%vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo paglierino, leggermente velato per la presenza del fondo, con un perlage fine, delicato, elegante e persistente. Profumi intensi e raffinati di fiori, mela, pera, pesca bianca, fichi e crosta di pane. Sapore secco, equilibrato, fresco e rotondo, stupisce per la sua eleganza e vivacità sul palato.

ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo, esprime al meglio le sue caratteristiche a tutto pasto. Si abbina in modo eccellente ai salumi tipici dell'Alta Marca Trevigiana come sopressa e salame, oppure con formaggi freschi o saporiti. Accompagna con vivacità pesce crudo, frittelle di pesce e carni bianche alla brace.

SERVIZIO:
Servire a 6-8 °C in calice ampio da vino bianco. Se si vuole gustare limpido versare delicatamente il contenuto della bottiglia raffreddata in una caraffa di vetro, lasciando il deposito sul fondo della bottiglia, e poi versare nei calici. Se invece si vuole apprezzare appieno il profumo della crosta di pane dovuto alla presenza dei lieviti, prima di stappare la bottiglia raffreddata capovolgerla delicatamente in modo da mettere in sospensione il deposito presente sul fondo.

FORMATO E IMBALLO:
Bottiglie da 0,75 lt in cassa di cartone da 6 bottiglie
Bottiglie da 0,75 lt in cassetta di legno da 3 bottiglie
Magnum da 1,5 lt in scatola di cartone
Magnum da 1,5 lt in cassetta di legno