

Brut

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Area di produzione

Colline di Valdobbiadene, in particolare nella frazione di Guia, dove sono situati i vigneti di nostra proprietà.

Varietà

100% Glera.

Epoca di vendemmia

Mediamente seconda e terza decade di settembre. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano.

Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere con successiva separazione del mosto fiore, mediante decantazione statica a freddo. La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (20 °C) con lieviti selezionati. Il vino ha poi un periodo di maturazione sulle fecce fini di 4-5 mesi, quindi viene sottoposto a filtrazione. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat. Il ciclo di lavorazione è di circa 60 giorni. Al termine della presa di spuma il vino matura a freddo (0-3 °C) con i propri lieviti; questo conferisce al prodotto finale una maggiore complessità e fragranza.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente.

Aroma

A primo impatto escono le note fruttate di mela verde e pesca bianca, in un secondo momento escono le note floreali di fiori d'acacia e sambuco. Bouquet complesso e fresco che invita alla beva.

Gusto

Presenta una piacevole freschezza, data da una acidità ben bilanciata. Ben evidenti sono poi le note "saline" tipiche delle terre dei nostri vigneti di Valdobbiadene. Queste caratteristiche conferiscono al vino una lunga persistenza al palato.

Abbinamenti

Ideale sia come aperitivo, ma anche per accompagnare primi piatti leggeri e delicati, in particolare a base di pesce.



GRADO ALCOLICO

11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

5-6 grammi/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

FORMATI DISPONIBILI

