

VALDOBBIADENE
SUI LIEVITI DOCG
BRUT NATURE


PRIMO
VETTORETTI
VALDOBBIADENE



Note fruttate e floreali arricchite dai caratteristici aromi fermentativi di crosta di pane. Gusto asciutto, fresco, armonico.

Fruity and floral notes enriched by the characteristic fermentative aromas of bread crust. Dry, fresh, harmonious taste.

VITIGNI - VARIETY

Glera (già conosciuto come Prosecco) coltivato nella zona Valdobbiadene D.O.C.G. Glera (formerly known as Prosecco) grown in the Valdobbiadene D.O.C.G. zone.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - CULTIVATION SYSTEM

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1. Cappuccina with 3x1 spacing of the vines.

VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In bianco in acciaio inox. Off skins in stainless steel.

SPUMANTIZZAZIONE - SPARKLING WINE PRODUCTION PROCESS

Presatura di spuma in bottiglia, senza sboccatura e affinamento di almeno 8 mesi. Second fermentation in the bottle, without disgorgement and aging for at least 8 months.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino intenso. Deep straw yellow.

PROFUMO - BOUQUET

Fragrante, fruttato e floreale. Fragrant, fruity and flowery.

GUSTO - FLAVOUR

Pieno, asciutto ed equilibrato. Full, dry and balanced.

ABBINAMENTO - TASTING NOTES

Perfetto l'incontro con piatti di pesce e carni bianche. Perfect with fish dishes and white meats.

RESIDUO ZUCCHERINO - RESIDUAL SUGAR 0 gr/L

ALCOOL - ALCOHOL 11,5%Vol

ACIDITÀ - ACIDITY 6,0 GR/L

PRESSIONE - PRESSURE 5,5-6 BAR

TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE 6°-8°C

1 BOX / 6 BOTTLES PACKAGING W 207 mm / H 331 mm / D 300 mm

FORMATI DISPONIBILI - AVAILABLE SIZES 0,75 Litres - 1,5 Litres