Valdobbiadene D.O.C.G.
BRUT



DESCRIZIONE

E' uno spumante dalla grande eleganza, ottimo sia bevuto come aperitivo che a tutto pasto, grazie alla sua freschezza, al suo gusto leggermente acidulo, alla sua sapidità e fragranza.

ALLA VISTA

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

OLFATTO

Fresco e fruttato, con sentori che ricordano la mela gialla, il glicine, i fiori d'acacia e leggermente gli agrumi.

GUSTO

Asciutto, armonioso, fruttato, dotato di una buona sapidità e di un'ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Eccellente come spumante a tutto pasto, perfetto con antipasti e secondi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Vitigno: Glera 100%
Vigneti: storici dell'azienda nei comuni di Valdobbiadene e Vidor. Densità di impianto: 3000 piante/ettaro
Vendemmia: manuale.
Vinificazione: pressatura soffice e vinificazione in bianco.
Affinamento: in acciaio, con periodici batonnage (sospensione delle fecce fini).
Presa di spuma: Metodo Charmat, minimo 60 giorni
Grado alcolico: 11,5%
Residuo zuccherino: 3 g/l
Acidità: 5,50 g/l
Temperatura di servizio: 7-8°C

Azienda Agricola Cà Dal Molin
Via Cornoler, 22 - 31049 San Giovanni di Valdobbiadene (TV) - Italia
P.IVA 02415640263 - C.F. DLMNGL60D03L565R
Tel. +39 0423981017 - email: cadalmolin1@gmail.com