

Tèrmen sui lieviti

Area di produzione: comune di Valdobbiadene, vigneti di Santo Stefano.

Varietà: uva dai nostri vigneti – Glera, Bianchetta e Perera.

Epoca di vendemmia: raccolta a mano da metà a fine di Settembre.

Tecnica di vinificazione: dopo la vendemmia delle uve e successiva pressatura soffice, il mosto effettua una prima fermentazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata. Qui vi riposa per l'intero inverno. In primavera, con i primi tepori, viene imbottigliato ed inizia la rifermentazione naturale in bottiglia grazie ai lieviti naturali. Dopo la maturazione crea il caratteristico fondo, mantenendo quindi vivo e in continua evoluzione il Tèrmen fino alla stappatura.

Note organolettiche

Perlage: bollicina fine e persistente.

Colore: giallo paglierino carico.

Aroma: fruttato, ricco di sentori di frutti gialli.

Sapore: secco, buona persistenza minerale conferitagli dai terreni d'origine.

Abbinamenti: può essere abbinato a tutto pasto, eccellente l'abbinamento con pesce e piatti della tradizione Veneta.

Temperature di servizio: 8-10°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 11% vol

Zuccheri residui: 0 gr/L

