

simone follador Valdobbiadene



Valdobbiadene Docg Brut

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. La rifermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati e dura circa 30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

Note organolettiche

Perlage: bollicina fine e persistente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma: fruttato, ricco di sentori di frutti gialli.

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

Abbinamenti: da apprezzare con antipasti e primi piatti di pesce, ottimo come aperitivo.

Temperature di servizio: 6-7°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 11,5% vol

Zuccheri residui: 8 gr/L