

Sui Nui
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

SPUMANTE MILLESIMATO BRUT

Spumante dalla grana fine e persistente. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

Formati disponibili:
0,75 L



ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
VITIGNO	Selezione di uve bianche
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre - Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	8-10 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Grana fine e persistente
SPUMA	Crema
PROFUMO	Gradevolmente fresco con sfumature fruttate e lievemente aromatiche
GUSTO	Delicato
ABBINAMENTI	Aperitivo, dessert, per ogni occasione
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°