VEDOVA
WINE ART

SUR LIE
COL FONDO

Zona di produzione
Area viticola del Veneto
Vitigni d'origine
Glera
Periodo di vendemmia
Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione
Metodo Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore
Giallo paglierino scarico
Profumo
Fresco e fruttato con sentori di mela e pera
uniti alle caratteristiche note di lievito
e delicate sfumature di "crosta di pane".
Sapore
Al gusto si presenta secco e asciutto, piacevolmente morbido e armonico con finale gradevolmente sapido.
Abbinamento
Ideale a tutto pasto, dagli antipasti
ai primi piatti fino alle carni.
Si accompagna perfettamente alla cucina della tradizione
Trevigiana a base di salumi, primi piatti e spiedo..
Modalità di servizio:
Presenta il tipico deposito di lieviti
sul fondo della bottiglia.
Va servito preferibilmente scaraffato.
Temperatura di servizio
8°-10° C.
Dati medi
Alcool 10,5% vol
Zuccheri 2 g/l
Acidità 5,2 g/l

CANTINE VEDOVA SRL
Via Erizzo 6, 31049 VALDOBBIADENE (TV) - ITALIA
TEL. +39 0423 972037 FAX. +39 0423 972404
e-mail: cantine@cantinevedova.com website: www.cantinevedova.com