

VEDOVA

WINE ART



VINO SPUMANTE BIANCO BRUT BIOLOGICO ORGANIC

Zona di produzione

Area viticola del Veneto

Vitigni d'origine

Vitigni a bacca bianca atti alla produzione di vini spumanti

Periodo di vendemmia

Fine agosto/inizio settembre

Spumantizzazione

Metodo Martinotti - Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente

Profumo

Intensamente fruttato con evidenti note di mela golde matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia e glicine.

Sapore

Al gusto si presenta fresco, asciutto e morbido, su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico.

Abbinamento

Ideale come aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee.

Temperatura di servizio

6° - 8° C.

Dati medi

Alcool 11,00 % vol.

Zuccheri 12 g/l

Acidità 5,5 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