



SPUMANTI
VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT

Prodotto esclusivamente con uve provenienti da vigneti di collina. Questa tipologia è sempre stata una bandiera per Gemin, in quanto rappresenta la miglior espressione in termini di equilibrio del territorio di Valdobbadiene.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: Colline di Valdobbadiene – Conegliano.

Periodo di Vendemmia: Settembre.

Vinificazione: In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C.

Abbinamenti: Questa tipologia di vino si appresta ad essere degustata in accompagnamento ad antipasti di pesce, crostacei o primi piatti, come un delicato risotto ai frutti di mare. È anche ottimo ad inizio pasto per brindare in compagnia.

Sentori: Il Valdobbadiene D.o.c.g. Brut presenta un intenso profumo di mela verde non ancora matura, che presenta connotati di freschezza e acidità perfettamente bilanciati. A bocca vi è uno spiccato aroma di polpa di mela e pera, il cui frutto è stato raccolto poco prima del termine della maturazione.

Pressione bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 7-9 gr/L

Alcool: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 6-7° C.

Formati disponibili: 0,75 L /1,5 L