VALDOBBIADENE DOCG BRUT

Technische Eigenschaften:

Herkunftsregion: Valdobbiadene;

Rebsorte: Glera;

Boden: lehmig-kaltig;

Klima: Mediterran;

Weinbereitung: Weiß, sanfte Pressung;

Schaumweinherstellung: Charmat Method bei niedriger Temperatur;

Farbe: Strohgelb;

Perlage: Fein und anhaltend;

Alkoholgehalt: 11,5%;

Restsüße: 5 gr/l ;

Gesamtsäuregehalt: 5,5 gr/l;

Druck: 5 bar;

Serviertemperatur: 6-8 °C;

Paarungen:

Die perfekte Ausgewogenheit dieses Weins passt sehr gut zum Aperitif oder zu Käse, Risotto oder Fisch (sowohl roh als auch gekocht).

COL DEL BALT
di Sanzovo Carlo e Fabio Società Agricola S.S.
Via San Giacomo 3 - 31049 Valdobbiadene (TV)
E-mail: info@coldelbalt.com
Carlo: +39 3472731257 - Fabio: +39 3401655860
P.IVA 0507192267

COL DEL BALT