

VITTORIO il Fondatore

METODO ANCESTRALE CON
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA



ORIGINE UVE

antica bellussera di famiglia

UVE

Glera e biotipi locali

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

AFFINAMENTO

minimo 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

NASO

ad un'amalgama di note di Frutta a polpa bianca ed agrumi si unisce una scia di sentori di panificazione

PALATO

estremamente secco e dalla vibrante freschezza, sorprende per morbidezza e rotondità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

