

VALDOBBIADENE DOCG

DRY

Vitigno
Glera

Tipologia
Vino spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Titolo alcolometrico
11,5 % vol

Zona di produzione
Colline di Valdobbiadene (Treviso), area storica e più vocata della denominazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore
Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo
Bouquet intenso di frutta, con sentori di mela matura e delicate note di mandorla.

Sapore
Amabile e fruttato, armonioso e ben bilanciato da una gradevole acidità che dona freschezza e persistenza.

Temperatura di servizio
Servire fresco a 6–8 °C.

Abbinamenti gastronomici
Ideale come aperitivo. Si accompagna perfettamente a dessert, pasticceria secca, torte alla frutta e crostate. Ottimo anche con formaggi freschi e antipasti delicati.

Conservazione
Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, preferibilmente in posizione orizzontale.

Note
Spumante elegante, caratterizzato da un profilo aromatico intenso e da un gusto equilibrato e piacevolmente fruttato. Uno spumante elegante e versatile, ideale per brindisi, aperitivi e momenti di festa grazie al suo equilibrio tra morbidezza, freschezza e intensità aromatica.



Azienda Agricola Gallina Claudio
Via Cavarie, 8 - S. Giovanni di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423 982071 - az.gallinaclaudio@gmail.com

