



La Tordera

Prosecco Doc Treviso

Saomè Brut



Vigneto a Saomè, piana di Valdobbiadene, frazione di Bigolino. Si tratta dell'alta pianura del Piave con tracce più o meno evidenti di un regime fluviale a canali intrecciati in cui si riconoscono zone a sedimenti ghiaiosi, le barre o sabbiosi i canali. Zona piovosa ma la natura ghiaiosa non rende il suolo troppo ricco di acqua. Buoni presupposti per questi giovani impianti della vite Glera.

COLORE

Brillante, giallo paglierino tendente al verdolino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato di mela renetta, note speziato mediterraneo, vaniglia ed acacia dovute al taglio con uve Chardonnay.

SAPORE

È un vino ben equilibrato, molto fresco, dove gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente, con un retrogusto elegante.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

99 mg/l

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo, si accompagna perfettamente anche a pranzi e cene formali, soprattutto con piatti a base di pesce e paste fresche alle verdure.

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 6 - 8° C.

ZONA DI ORIGINE

Saomè, frazione di Bigolino, Valdobbiadene.

VITIGNI

90% Glera, 10% Chardonnay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA

Primi di settembre.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50%

GRADAZIONE ZUCCHERINA

9 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

5.6 grammi litro.



10,75