

ESSEDI

VALDOBBIADENE DOCG - BRUT
SENZA SOLFITI AGGIUNTI WAS®



ANNATA:	2020
TERRENO:	Leggermente collinare di origine morenica, composto da graniglie scaturite dall'accumulo di detriti prodotti dall'effetto dei ghiacciai;
ALTITUDINE:	Tra i 250m e i 350m sul livello del mare;
RESA PER ETTARO:	135 q.le he;
UVAGGIO:	Vitigno Glera 100%, in purezza, con uve prodotte, in uno dei vigneti più antichi delle zone di Valdobbiadene;
VINIFICAZIONE :	in Bianco con diraspatura e pressatura soffice
FERMENTAZIONE :	Primaria a temperatura controllata, nel rispetto del metodo WAS®
SPUMANTIZZAZIONE:	Metodo Charmat/Martinotti, in autoclave per 180 giorni;
GRAD. ALCOLICA:	11.5% vol.
SOLF.TOTALE:	2.6 mg/lit < 10mg/lit limiti legge;
COLORE:	giallo paglierino brillante ;
AROMA:	Setoso, fresco, elegante con leggero aroma floreale , al naso profumo fruttato di mela gialla , pesca, e fiori di campo;
PERLAGE :	Perlage con bollicine numerose , a grana fine e persistenti ;
SAPORE:	Sapore armonioso e intenso, equilibrato , lascia il palato una piacevole persistenza;
T. DI SERVIZIO:	8-10°C , servito in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi;

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: abbinamento ideale con aperitivi e antipasti anche di carne, accompagna piacevolmente un drink in compagnia di amici, ed è un vino che può accompagnare anche tutto il pasto ;