

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut

Denominazione:

Zilli Santo Stefano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut

Vitigno:

Glera 100%

Giacitura del vigneto:

Collinare in Santo Stefano di Valdobbiadene località Grave e Guida di Valdobbiadene località Oltraval.

Altitudine media:

Trecento e un metri s.l.m.

Vinificazione:

Pressatura soffice con pressa pneumatica, e successiva fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

Tipologia:

Spumante

Presa di Spuma:

Metodo italiano in autoclavi di acciaio, con durata del ciclo di 40 gg.

Alcool: 11% vol.

Residuo zuccherino: 6,5 gr/lt

Acidità totale: 5,6 gr/lt

pH: 3,2

Pressione a 20°: 5,0 bar

Aspetto:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, spuma brillante e densa, con perlage fine e persistente.

Profumo:

Fragrante, brioso e decisamente fruttato con aromi di mela e pera.

Sapore:

Aromatico, elegante e fresco, piacevolmente morbido, con un giusto equilibrio tra sapidità, acidità e morbidezza.

Abbinamenti:

Ideale per l'aperitivo e per brindisi in compagnia, in tavola si abbina egregiamente con pietanze leggere di pesce o verdure.

Servizio:

Servirlo ad una temperatura di 7-8 °C mantenendolo raffreddato nel secchiello del ghiaccio.

Conservazione:

Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio, mantenendo la bottiglia in piedi.



*Zilli
Santo Stefano*

Via Grave,9 - 31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 349.5438427
www.zillisantostefano.it
info@zillisantostefano.it