

Bepi Dili Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Brut

*"Io sono una forza del Passato.
Solo nella tradizione è il mio amore."
(Pier Paolo Pasolini).*

Denominazione:

Zilli Santo Stefano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut Bepi Dili

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: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 5 gr/lt

Acidità totale: 5,5 gr/lt

pH: 3,18

Pressione a 20°: 5,0 bar

Aspetto:

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

Profumo:

Di grande ampiezza fragrante, con delicate note floreali e
fresche note fruttate di pesca e mela.

Sapore:

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



Abbinamenti:

Eccellente aperitivo, ama la cucina di mare, i funghi e i primi
delicati di 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