

# Vignal

## Vino bianco frizzante a fermentazione naturale in bottiglia

### Denominazione:

Vignal vino bianco

### Giacitura del vigneto:

Guia 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).

### Tipologia:

Vino bianco frizzante a fermentazione naturale in bottiglia.

### Presa di Spuma:

Metodo tradizionale in uso da molte generazioni, la rifermentazione naturale in bottiglia da vita ad un vino frizzante con la presenza dei lieviti che rimangono sul fondo della bottiglia. La fermentazione e l'affinamento richiedono circa tre mesi.

**Alcool:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** Assente.

**Acidità totale:** 5,5 gr/lit

**pH:** 3,2

**Pressione a 20°:** 2,3-2,5 bar

### Aspetto:

Colore giallo paglierino più o meno intenso.

### Profumo:

Fragrante, che ricorda la crosta del pane cotto al forno ed un fruttato tipico del vitigno.

### Sapore:

Essenzialmente asciutto, gradevolmente vinoso con retrogusto piacevolmente amarognolo.



### Abbinamenti:

È un vino da tutto pasto e da compagnia.

### Servizio:

Delicatamente scaraffato per evitare l'eventuale velatura proveniente dai lieviti presenti sul fondo della bottiglia, va servito fresco a temperatura di 8-10°C.

### 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