



COLLEZIONE ANNIVERSARIO VALDOBBIADENE DOCG EXTRADRY MILLESIMATO

Vitigni
Glera

Zona di produzione
Conegliano – Area Valdobbiadene

Vinificazione
L'edizione limitata di Bacio della Luna Collezione Anniversario è frutto di un'accuratissima selezione di uve Glera provenienti da un'unica particella locata tra le colline di Valdobbiadene – Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Le uve sono raccolte a mano, pressate sofficientemente e fermentate a temperatura controllata.

Uno Charmat lungo, caratterizzato da una sosta sui lieviti di circa 9 mesi con frequenti batonnage, impreziosisce il profilo sensoriale del vino e gli dona una struttura importante.

Caratteristiche
Spumante raffinato ed equilibrato dal colore giallo paglierino, riflessi verdognoli e perlage finissimo. Caratterizzato da un delicato profumo di fiori bianchi, frutta fresca e crosta di pane. Al palato risulta fragrante, fruttato e con piacevoli note balsamiche. Il perlage cremoso e vellutato regala un lungo finale sapido.

Abbinamenti
Perfetto con piatti della cucina esotica come sushi e sashimi ma anche con un antipasto a base di prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano a media stagionatura. Ottimo anche con piatti a base di tartufo.

Temperatura di Servizio
8°-10°C

Bottiglia
Bacio della Luna Quercia

Dati analitici
Alcol: 11 % vol.
Zuccheri: 15 g/l