

CANEVEL

SPUMANTE VALDOBBIADENE

SAN BIAGIO

SPUMANTE BRUT NATURE SUI LIEVITI

VALDOBBIADENE

DOCG

Il "Col fondo" o "prosecco sui lieviti" è stato il primo prodotto frizzante della Marca Trevigiana, nato quando ancora per produrre spumanti non c'era alternativa alla rifermentazione in bottiglia. Un vino che da fresco, fruttato, acido e leggermente spigoloso nei primi mesi, dopo la rifermentazione sui propri lieviti vede comparire note più evolute diventando gradualmente più morbido e complesso.

VITIGNI

100% Glera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Olfatto: delicati aromi di fior di vite, mela e agrumi.

Palato: asciutto, con una piacevole acidità, insospettabile struttura e finale lungo.

ESPERIENZA

San Biagio è l'aperitivo ideale, servito fresco con i tradizionali cicchetti. Accompagna sfiziose insalate estive, primi piatti vegetariani, crudité di pesce, baccalà o le saporite sarde in saor. Compagno perfetto dei picnic estivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.



750
ml

