



MILLESIMATO DRY



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

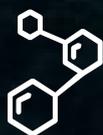
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera e Chardonnay
Marca trevigiana



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino/
Straw yellow



Lo Spumante Millesimato è ottenuto da una accurata selezione di uve Glera e Chardonnay provenienti dalle più rinomate zone vitivinicole del Veneto, in percentuale variabile a seconda dell'annata.

Ne deriva uno spumante dal profumo fresco e fruttato, con una struttura equilibrata ed elegante. Ottimo come aperitivo ma delizioso da fine pasto grazie

Spumante Millesimato is obtained from a careful selection of Glera and Chardonnay grapes from the most renowned wine-growing areas of Veneto, in a variable percentage depending on the vintage.

The result is a sparkling wine with a fresh and fruity aroma, with a balanced and elegant structure. Excellent as an aperitif but delicious at the end of a meal thanks to its marked amiability.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L, 1,5L



MILLESIMATO DRY

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Millesimato dry VSQ
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino/ <i>Straw yellow</i>
VITIGNO / GRAPE:	80% Glera & 20% Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Area collinare della Marca Trevigiana <i>The hilly area of Marca Trevigiana</i>
SUOLO / SOIL:	Argilloso / <i>clay</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice <i>White, with light pressing</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat a lunga fermentazione <i>Charmat method - long fermentation</i>
CONSERVAZIONE/	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre 2 anni. <i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.</i>
STORING:	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHITES *	90 mg/l	110 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11,5 % vol.	12 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	18 g/l	20 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,2 atm.

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).