



1528

SALATIN

Unico Verdiso Spumante Brut Nature Millesimato Biologico



Zona produzione	Zona dei Colli Trevigiani
Vitigno	Verdiso
Terreno	Limoso - argilloso, asciutto, magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Seconda terza settimana di Settembre
Vinificazione	In bianco mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat Lungo). La spumantizzazione parte direttamente da mosto e dura 7-8 mesi
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	0 - 2 g/l
Acidità totale	6 - 7 g/l
Vista	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Perlage	Fine e persistente ed una spuma morbida e fragrante
Olfatto	Profumo è delicato ma molto ampio, ricorda gli agrumi e i fiori bianchi
Gusto	Il sapore è asciutto, al retrogusto vengono richiamati i sentori percepiti all'olfatto supportati da una spiccata acidità e persistenza in bocca
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, con insaccati e formaggi molli, ma è accompagnando piatti di pesce sia al forno e alla griglia che esalta le sue migliori caratteristiche organolettiche
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com