



1528

SALATIN

DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato



Zona produzione	Zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene
Vitigno	Glera
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione	Breve macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	7 - 9 g/l
Acidità totale	5,70 - 6,70 g/l
Vista	Giallo paglierino brillante con riflessi verdi
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Subito si sente un delicato sentore di crosta di pane, emerge poi la nota fruttata la mela la pera e la pesca
Gusto	Gusto secco, deciso di frutta e fiori bianchi armoniosamente uniti. lascia un palato asciutto e pronto per un altro sorso
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo per poi continuare a tutto pasto con pesce o carni bianche, risotti, minestre, salumi e prosciutti
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