

MORBÌN

VINO SPUMANTE
METODO ITALIANO
EXTRA DRY

Di colore giallo paglierino limpidissimo, rivela all'istante un perlage fine e persistente. Al naso si apre in un caratteristico bouquet che dona note delicate di mela gialla, pesca e fiori d'acacia. Al gusto si propone fresco, morbido, su un fondo sapido dal finale piacevolmente aromatico.

Vitigno: Cuvée di selezionati vini bianchi.

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, alla temperatura controllata di 18 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 13 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Eccellente come aperitivo e indicato in abbinamento ai tipici "cicchetti" veneti e stuzzichini a base di salumi e formaggi. Ottimo anche col pesce e con le frittiture di verdura.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE