

# 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.

Ultima revisione 01/09/2024



  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE