



· DRUSIAN ·  
METE ECCELSAE

## VALDOBBIADENE DOCG SUI LIEVITI

VINO SPUMANTE BRUT NATURE

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene.

**Altitudine:** 250/300m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Metodo di produzione:** spumante rifermentato in bottiglia, senza sboccatura.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 3.000

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, leggermente velato. Il perlage è delicato e finissimo.

**Profumo:** le note di mela sono leggere, lasciando spazio al classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti.

**Sapore:** piacevolmente secco, fresco e persistente.

**Abbinamenti:** perfetto in accompagnamento a formaggi stagionati, salumi o ai piatti della tradizione veneta, come il baccalà o le sarde in saôr. Da provare con la tempura di verdure o la frittura di pesce.

**Suggerimenti per il servizio:** lo spumante Sui Lieviti può essere scaraffato, come da tradizione, per separare il fondo e gustare un vino limpido. Per chi desidera un gusto più deciso, va versato direttamente dalla bottiglia, con i lieviti mescolati al vino. Servire ad una temperatura di 6-8°C in un calice a tulipano.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Acidità totale:** 4,5-5 g/l

**Solforosa totale:** 59 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it