



· 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