

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Duca di Dolle

BRuT Nature

Valdobbiadene Conegliano Prosecco Docg Brut

dd
duca di dolle

Proprietà	Andrea Baccini
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	15
BTG prodotte	250.000



BRUT NATURE

Vino bianco

Codice 58050

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Prosecco

Vitigni Glera, Verdiso, Perera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 90%, Verdiso 5%, Perera 5%

Vinificazione Le uve, dopo la raccolta a mano, vengono pressate, vinificate e successivamente lasciate a rifermentare in bottiglia con i lieviti per un minimo di 3 mesi, a partire dalla primavera.

Vista Colore paglierino-verdognolo, caratteristica conferita dalla rifermentazione in bottiglia

Olfatto Profumo di crosta di pane, note di fiori bianchi, agrumati e frutta bianca

Gusto Fresco, secco, minerale, di facile beva e di buona intensità, con tipiche sensazioni di lievito.

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Fine settembre

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità totale 5 g/l

Estratto secco 16 g/l

Grado alcolico 12,00 % vol

Temperatura di servizio 6°C