



1930

VALDOBBIADENE
DOCG

BRUT

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Bacio e Santo Stefano
<i>altitudine / altitude</i>	300/400 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	4 mesi minimo / minimum of 4 months
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / by hand selection 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. <i>Martinotti method, according to Valdobbiadene Superiore DOCG regulations.</i>



ASPETTO *appearance*

Brillante, color giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, spuma setosa.
Brilliant, pale straw yellow in colour, with a fine, persistent perlage and a silky mousse.

BOUQUET *bouquet*

Delicato e fruttato con note di pesca bianca, mela Renetta, fiore di glicine, scorza di limone dolce.
Delicate and fruity, with notes of white peach, Reinette apple, wisteria blossom and sweet lemon zest.

PALATO *palate*

Al palato risulta morbido, armonico ed infine sapido con una leggera nota acidula.
On the palate, it is smooth and well-balanced, with a savoury finish and a delicate hint of acidity.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Perfetto come aperitivo, si abbina bene a primi piatti, specialmente con risotti e pasta fresca ripiena.
The "1930" is the ideal aperitif, also excellent in combination with first courses, especially with risottos and fresh filled pasta.