

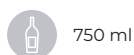


Brunoro

VALDOBBIADENE
DOCG
Rive di San Pietro di Barbozza

MILLESIMATO
BRUT

<i>vitigno / variety</i>	90% Glera / 10% Bianchetta Trevigiana
<i>zona di produzione / production area</i>	Bacio
<i>altitudine / altitude</i>	300 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	5 mesi minimo / minimum of 5 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>



750 ml



11.5% Vol.



6 g/L
acidity



7 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO *appearance*

Brillante, color giallo paglierino tenue, il perlage si presenta fine e persistente, la spuma morbida e setosa.

Brilliant, straw yellow color, persistent and very fine bubbles, silky and creamy foam.

BOUQUET *bouquet*

Delicato e fresco, presenta note agrumate e floreali di glicine e gelsomino.

Delicate and fresh, presents citrus and floral notes of wisteria and jasmine

PALATO *palate*

Secco e ben bilanciato, presenta note acidule che puliscono bene il palato, salino e persistente.

Dry and well-balanced, it displays lively acidity that cleanses the palate, with a saline character and a persistent finish.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Dà il meglio di sé abbinato a piatti di mare a base di pesci pregiati.

It reaches its full expression when paired with seafood dishes prepared with premium fish.