

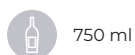


Brunoro

VALDOBBIADENE
DOCG
Rive di San Pietro di Barbozza

MILLESIMATO
EXTRA DRY

<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.



5.5 g/L
acidity



17 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO *appearance*

Brillante, color giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, la spuma cremosa e densa.
Brilliant, pale straw yellow in colour, with a fine, persistent perlage and a rich, creamy mousse.

BOUQUET *bouquet*

Delicato e persistente, note floreali come glicine e violetta, note di mela verde fresca (Granny Smith) e pera verde (Kaiser).
Delicate and persistent, floral notes such as wisteria and violet, notes of fresh green apple (Granny Smith) and green pear (Kaiser).

PALATO *palate*

Al palato risulta morbido e suadente, l'acidità e la salinità presente aumentano la piacevolezza nella beva.
On the palate, it is smooth and seductive, with its acidity and salinity enhancing freshness and drinkability.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Perfetto con i piatti d'alta ristorazione, antipasti, primi e secondi di carne bianca.
Perfect with fine dining dishes, appetizers, first and second courses of white meat.