

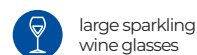


Mildosé

VALDOBBIADENE
DOCG

MILLESIMATO
DRY

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Bacio
<i>altitudine / altitude</i>	300 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, la spuma cremosa.
Brilliant, pale straw yellow in colour, with a fine, persistent perlage and a rich, creamy mousse.

BOUQUET *bouquet*

Elegante e delicato, con sentori prevalentemente floreali come gelsomino, tiglio, acacia, con una nota finale di scorza di limone dolce.
Elegant and delicate, with predominantly floral notes of jasmine, linden and acacia blossom, finishing with a hint of sweet lemon zest.

PALATO *palate*

Al palato risulta morbido e ben bilanciato dalla sua tipica acidità.
On the palate, it is smooth and well-balanced, supported by its characteristic acidity.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Consigliato a fine pasto con dessert estivi o frutta fresca.
Recommended at the end of a meal with summer desserts or fresh fruit.

ABBIN. CURIOSO *curious pairings*

Per sorprendere, provalo in abbinamento a pesci grassi come: tonno rosso, salmone e sgombero.
For a surprising pairing, try it with rich oily fish such as bluefin tuna, salmon and mackerel.