



Orfeo 1969

VALDOBBIADENE
DOCG
Rive di Santo Stefano

**MILLESIMATO
BRUT**

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Santo Stefano
<i>altitudine / altitude</i>	400 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	6 mesi minimo / minimum of 6 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.



5.8 g/L
acidity



12 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, pale straw yellow in colour, with a fine and persistent perlage and a soft, silky mousse.

BOUQUET *bouquet*

Intenso, elegante con sentori di rosa, pesca bianca e noce.

Intense and elegant, with notes of rose, white peach and walnut.

PALATO *palate*

Al palato spicca il perfetto equilibrio tra morbidezza, sapidità e acidità.

On the palate the perfect balance between softness, flavor and acidity stands out.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Si esprime al meglio con piatti delicati a base di pesce, crudità di mare e con piatti abbinati a primizie primaverili come risotti e tortini a base di verdure.

It is at its best when paired with delicate seafood dishes, raw seafood, and spring vegetable-based dishes, such as risottos and vegetable flans.

ABBIN. CURIOSO *curious pairings*

Per i palati più intrepidi da provare l'abbinamento con il foie gras scaloppato.

For the more adventurous palate, it can also be paired with seared foie gras.