



Reluí

VALDOBBIADENE
DOCG

EXTRA BRUT

<i>vitigno / variety</i>	90% Glera / 10% Verdiso
<i>zona di produzione / production area</i>	Barbozza
<i>altitudine / altitude</i>	370 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



1 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO *appearance*

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

BOUQUET *bouquet*

Raffinato e fresco con note di pompelmo, mela verde selvatica e fiore di limone.
Intense and elegant, with notes of grapefruit, wild green apple and lemon flowers.

PALATO *palate*

Al palato secco e persistente con note agrumate e floreali, una giusta sapidità, una piacevole nota acidula grazie all'altitudine dei nostri vigneti.
Dry and persistent on the palate, with citrus and floral notes, balanced salinity and a lively acidity, reflecting the altitude of our vineyards.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, ideale anche come aperitivo per chi ama un gusto più secco o con i nostri taglieri tipici di salumi e formaggi.
Excellent pairing with fish dishes, also recommended as an aperitif for those who love more dry flavour or with our traditional charcuterie and cheese boards.