

VALENTINO CUVÉE BRUT

VINO SPUMANTE

Cuvée del Fondatore



IN VIGNA

La vendemmia è precoce, per conservare la freschezza gustativa e gli aromi le uve sono state pressate in maniera soffice, utilizzando solo il mosto fiore.

IN CANTINA

La fermentazione del mosto avviene alla temperatura di 15°C per esaltare le note fruttate. Per la presa di spuma si è scelto il Metodo Martinotti, con frequenti battonage, per esaltarne la finezza e la fragranza. Segue quindi un adeguato periodo di affinamento in bottiglia per accentuarne l'equilibrio e la morbidezza.

IN DEGUSTAZIONE

Vino giallo paglierino, perlage fine ed eleganza. Presenta un profumo delicato e floreale, come si addice ad un grande spumante. Al palato è finissimo e secco, esprime una piacevole sensazione di freschezza. Presenta una buona struttura e persistenza.

PLUS


È la cuvée dedicata a Valentino Paladin, padre fondatore dell'azienda nata nel 1962.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare ogni piatto di pesce: dagli antipasti stuzzicanti ai primi delicati come il risotto con crema agli scampi, fino alle portate elaborate e saporite. Ottimo vino d'ingresso e da aperitivo.

Degustare a 6°C

“La dedizione per il lavoro e il rispetto delle tradizioni, sono sempre stati i miei valori, e lo saranno per i miei figli”



Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 140-165 mg/l (-40 - -29% limite di legge)
- Zuccheri: 11-11,5 gr/l
- Acidità: 5,8-6,2 gr/l
- PH: 3-3,2



Certificato Vegano