

Valdobbiadene DOCG

BRUT

Uno spumante secco con note floreali e fruttate di mela verde tipiche dei vigneti dell'area del Valdobbiadene DOCG.

Al palato risulta armonico ed equilibrato, si caratterizza per la finezza e la fragranza dei profumi.

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce o primi piatti anche impegnativi.

Da servire ad una temperatura di circa 6-8°C

Uvaggio glera	100%
Grado alcolico	11,5 % vol
Zuccheri residui	8-10 g/l
Acidità totale	5.8 – 6.2 g/l
Pressione	5 bar
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli	
Perlage: fine e persistente	

Il prodotto è esente da OGM

Confezione da 6 bottiglie da 0,75lt.



Fare agricoltura non significa solamente monitorare l'andamento delle colture e accompagnare la pianta dal seme al frutto, ma significa saper comprendere la natura, conoscere le sue necessità e i suoi tempi, apprezzarla e custodirla.

L'agricoltore è una sentinella dell'ambiente, che negli anni ha imparato a dialogare con la terra, usandola con parsimonia e attenzione.

I vini prodotti dall'azienda vogliono essere il concentrato di tutto ciò.

Ogni bottiglia stappata sprigiona aromi e profumi che raccontano l'emozione, la fatica e la dedizione di chi lavora all'interno dell'azienda.

Ogni sorso trasmette il viaggio intrapreso dal germoglio della vite per arrivare al frutto: percorso che è ogni anno sempre diverso.

Alcuni anni sono più soleggiati e caldi, altri più piovosi e freschi.

Alcuni germogli ammirano le colline, altri invece si sentono fortunati dominando i vigneti di fondovalle.

Questo rende vini dell'Az. Agr. RosaNatale unici e ogni anno irripetibili.

