

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.

