

Valdobbiadene DOCG

EXTRA DRY

Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage fine e persistente, i profumi fragranti di mela e fiori d'acacia rendono questo uno spumante equilibrato ed armonico.

Particolarmente versatile da bere in ogni occasione al calice ma anche a tutto pasto.

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

Uvaggio glera	100%
Grado alcolico	11,5 % vol
Zuccheri residui	14-16 g/l
Acidità totale	5.8 – 6.2 g/l
Pressione	5 bar

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.

