

## VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

**Uve/Grapes:** 100% glera

**Tipologia terreno/Soil type:**  
argilloso, calcareo/clayey, calcareous

**Altimetria vigneto/ Vineyard height:**  
150 mt. s.l.m./above sea level

**Produzione per ha/Production per ha:** 18.000kg

**Gradazione Alcolica/Alcohol content:** 11°

**Zuccheri residui/Residual sugars:** 5 gr/lt

**Temperatura di servizio/Serving Temperature:**  
8°/9°C (46°/48°F)

**Formato/Format:** 750ml

Vino da uve glera e ottenuto con rifermentazione spontanea in bottiglia. All'aspetto visivo presenta una tipica leggera velatura, dal bouquet fragrante di crosta di pane, floreale. Al gusto è secco, asciutto e invitante. Vino rustico secondo tradizioni secolari e adatto per piatti freddi a base di insaccati pregiati, formaggi a media e lunga stagionatura, e ancora con pesce e crostacei.

*This wine is created by spontaneous bottle fermentation resulting in a slightly hazy appearance. This style of vinification leads to a rich bouquet of crusty bread and deep floral aromas. On the palate it is dry yet inviting. According to centuries-old tradition, this regionally specific wine is best suited for fine meats, medium to long-aged cheeses, and even with fish and shellfish.*

**Provincia di / Province of  
TREVISO**

