

CASALINI

viticoltore
in Colbertaldo

RONCOLON VALDOBBIADENE DOCG

Vino Frizzante

TERRENO

Collinare.

VITIGNO

Glera 100%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Capuccina e/o Sylvoz.

VINIFICAZIONE

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA

25 — 30 giorni.

AFFINAMENTO

Da 1 a 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente Profumo delicato, fruttato e leggermente aromatico. Sapore asciutto, armonico e leggermente acidulo. Metodo di elaborazione Charmat Temperatura di servizio 8-10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo in qualsiasi momento della giornata.

