

ROMIT

VINO TRANQUILLO

Valdobbiadene Prosecco DOCG

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Romit
Valdobbiadene Prosecco Docg – Vino tranquillo

Profumo delicato, coinvolgente e ricco di sfumature floreali. Accompagna egregiamente ogni piatto. Si consiglia di servire a 10-12 °C

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	280 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.000/4000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	8 g/l
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	delicato, coinvolgente e ricco di profumi floreali
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L



Prodotto e imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu

