

GRAVE DI STECCA



DENOMINAZIONE

Vino Spumante

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto di antiche origini, denominato "Grave di Stecca". Un clos sulle pendici delle Prealpi, ubicato a pochi passi dal centro di Valdobbiadene. Esposto a sud, e in parte schermato da un ampio parco, gode di un particolare microclima.

UVE

100% Glera

TIPOLOGIA

Brut (7 g/l)
Metodo Charmat

GRADO ALCOLICO

12% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Profumi di frutta matura, erbe aromatiche, salvia; intense note minerali, pietra focaia. All'assaggio è secco, ma cremoso. Finale setoso e persistente con un tocco di mandorla tostata.

ABBINAMENTI

Adatto ad ogni occasione, da sorseggiare come aperitivo e da godere a tutto pasto. Abbinamento sublime con prosciutto, frutti di mare, fish & chips e tempura di gamberi e verdure.

Temperatura di servizio suggerita: 6°-8°C.