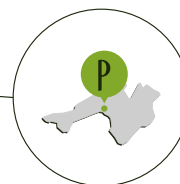




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

TIZIANO NARDI - Cuvée del Fondatore

Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Extra Brut
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2022 - 7845 bottiglie
Area:	Farra di Soligo - Treviso

IN VIGNA

Suolo:	Collina morenica, franco argilloso - calcareo, poco profondo
Altitudine ed esposizione:	230 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	vigneto disetaneo
Sistema di allevamento:	Sylvoz - Doppia cappuccina
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	< 2 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Pera Williams, agrumi e rosa
Gusto:	Perlage sottile ed eleganti, con una buona sapidità e mineralità

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Perfetto come vino da tutto pasto o da aperitivo. Ottimo per accompagnare crudi e primi piatti a base di pesce. Si abbina molto bene con formaggi poco stagionati, antipasti di pasta sfoglia o verdure pastellate
Shelf life:	12 - 18 mesi

