



SELEZIONE DEL VALTER DRY

Mino He

Dalle migliori uve dei nostri vigneti nasce lo spumante che ho personalmente selezionato. Dry, elegante e dal fine perlage, è carezzevole ed amabile, dal gusto vellutato e dal profumo intenso e fruttato.

Spumante was born from the best grapes of our vineyards that I personally selected. Dry, elegant and with a sophisticated perlage, is caressing and lovely, with a velvety flavor and with a rich and fruity scent.

VITIGNO Varietal	Glera
ZONA DI PRODUZIONE Area of origin	Colli Trevigiani ai confini con Valdobbiadene (vigneti di proprietà) Area of origin Treviso hills close to Valdobbiadene (family-owned vineyards)
VINIFICAZIONE Winemaking	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%
SPUMANTIZZAZIONE Sparkling winemaking method	Metodo Charmat (autoclave) Charmat Method (autoclave)
GRADAZIONE ALCOLICA Alcohol	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO Sugar residue	22 - 25 g/l
PRESSIONE Pressure	4,8 - 5,2 atm.
COLORE Colour	Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage
PROFUMO Bouquet	Leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura Lightly aromatic with hints of flowers and ripe fruit
GUSTO Taste	Amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico Soft, harmonious, silky and pleasantly aromatic
ABBINAMENTI Food affinities	Vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti A dessert wine ideal with dry cakes and perfect for special occasions
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° - 9° C
Serving temperature	