



SELEZIONE DEL
VALTER DRY

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	100% Glera
<i>Varietal</i>	
ZONA DI PRODUZIONE	Colli Trevigiani ai confini con Valdobbiadene (vigneti di proprietà)
<i>Area of origin</i>	<i>Area of origin Treviso hills close to Valdobbiadene (family-owned vineyards)</i>
VINIFICAZIONE	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%
<i>Winemaking</i>	<i>Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i>
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat (autoclave)
<i>Sparkling winemaking method</i>	<i>Charmat Method (autoclave)</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
RESIDUO ZUCCHERINO	25 - 26 g/l
<i>Sugar residue</i>	
PRESSIONE	4,8 - 5,2 atm.
<i>Pressure</i>	
COLORE	Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente
<i>Colour</i>	<i>Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage</i>
PROFUMO	Leggermente aromatico con sentori di fiori gialli e frutta matura
<i>Bouquet</i>	<i>Lightly aromatic with hints of yellow flowers and ripe fruit</i>
GUSTO	Amabile, armonico, invitante, setoso e gradevolmente aromatico
<i>Taste</i>	<i>Soft, harmonious, inviting, silky and pleasantly aromatic</i>
ABBINAMENTI	Vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti
<i>Food affinities</i>	<i>A dessert wine ideal with dry cakes and perfect for special occasions</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° - 9° C
<i>Serving temperature</i>	