

TIBI

VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G

Rive di San Michele Feletto – BRUT

Uve: Glera

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Altitudine: 100-150 m/slm

Terreno: Calcareo argilloso

Esposizione: Sud Sud-est

Resa / Ha: 130 q.

Alcol: 11% **Residuo:** 8 gr/lit.

Acidità: 5.8 gr/lit. **Anidride solforosa:** 90/110 mg/lit.

Vinificazione e fermentazione:

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto

Segue fermentazione controllata (18°C)

con utilizzo di lieviti selezionati

Sosta sulle fecce fini per minimo di 3 mesi

Presa di spuma da 30 a 40 giorni in autoclave

Caratteristiche organolettiche:

colore: Giallo paglierino, bollicine fini e persistenti

Olfatto: profumo delicato e floreale,
note di mela verde e pesca

Palato: piacevolmente fresco, delicato e sapido

Temperatura di esercizio: 8°C




Ombre d'Uva
Ivano Carniello
CH-6964 Daveco +41 79 507 55 75
contact@ombreduva.com
www.ombreduva.com