



"TONDO DE LUNA" **VINO SPUMANTE** **BRUT NATURE**

CARATTERISTICHE TECNICHE **TECNICAL FEATURES**

Provenienza | Area of origin

Regione Veneto.
Veneto Region.

Vitigno | Grape varietal

Uve a bacca bianca.
White grapes.

Altitudine | Altitude

200/300 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | Yield

15 t/ha

Vendemmia | Harvest

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | Vinification

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 2/3 mesi e imbottigliamento senza filtrazione.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 2/3 months and bottling without filtration.

Gradazione alcolica | Alcohol content

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar

0 g/l

Pressione | Pressure

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE **ORGANOLEPTIC FEATURES**

Vista | Colour

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, può presentare velatura dovuta alla presenza di lieviti.
Straw yellow colour, fine and persistent perlage, may present cloudiness due to the presence of yeasts.

Olfatto | Bouquet

Fruttato e floreale, con la maturazione si ottengono sentori di crosta di pane.
Fruity and floral, with maturation bread crust aromas develop.

Gusto | Taste

Asciutto, fresco e persistente.
Dry, fresh and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI **FOOD PAIRING**

Aperitivo, piatti di pesce.
Aperitif, fish dishes.

SUGGERIMENTI **RECOMMENDATIONS**

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

6-8°C