

**CASALINI**

viticoltore  
in Colbertaldo

**MILLESIMATO  
VALDOBBIADENE DOCG**

Vino Spumante Dry

**TERRENO**

Collinare.

**VITIGNO**

Glera 100%.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Capuccina

**VINIFICAZIONE**

In bianco, mediante pressatura soffice  
e fermentazione a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA**

60 giorni.

**AFFINAMENTO**

Da 3 a 4 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Perlage fine e persistente. Profumo di frutta  
esotica e floreale. Sapore fresco, vellutato e  
leggermente amabile. Metodo di  
spumantizzazione Charmat. Temperatura di  
servizio 6-8°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Ideale per il fine pasto e per le occasioni speciali.

