



SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE VIA CIMA

Notizie generali

Posizione Vigneti nelle colline del Comune di Valdobbiadene frazione di San Pietro di Barbozza nel comprensorio DOCG VALDOBBIADENE-CONEGLIANO.

Tipologia	Frizzante
Uve	100% Glera
Vigneto	In San Pietro di Barbozza
Conduzione ad epoca di vendemmia	A mano – Metà settembre circa
Caratteristiche organolettiche	Fruttato – Floreale – Palato fresco, morbido, pulito e con buona persistenza
Consigliato	Ideale fuori pasto – Ottimo anche con piatti leggeri
Temperatura di servizio	Consigliabile a temperatura di 7/8 gradi Si consiglia di non tenere in frigo per più di 3/4 giorni

Parametri analitici

Titolo alcolometrico vol. effettivo	11% vol.
Zuccheri riduttori residui	11,0 g/l
Acidità totale	5,7 g/l
Estratto secco netto	16,0 g/l
Pressione	4,0 bar
Da consumarsi entro/...../.....
Prezzo consigliato	€
News	



RR



**Renzo
Rebuli**

Via Cima