

Glera spumante - 2020

Dofinè Bianco

➤ Carta d'identità

Nome : Dofinè Bianco

Denominazione: Glera

Uve: 100% Glera atto a prosecco

Vendemmia: A mano – 5 settembre



Questo vino viene prodotto dall'uvaggio Glera con cui si produce il prosecco – Tuttavia poiché l'annata 2020 è stata vendemmiata nel vigneto più vecchio dell'azienda datato, quando ancora non si parlava di prosecco abbiamo mantenuto la denominazione autoctona del vigneto.

➤ Cantina

Pigiatura:	Diraspatura e Pigiatura in pressa con presa diretta del mosto fiore
Fermentazione:	Fermentazione a temperatura controllata attivata con lieviti selezionati.
Decantazione:	Travasi, decantazioni a freddo e filtrazioni varie fino ad estrarne il cuore
Filtrazione:	Filtrazione a cartoni sterili
Rifermentazione:	Imbottigliato e rifermentato con metodo classico – non sboccato
Grado alcolico:	15,0% Vol. Contiene Solfiti

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti consigliati:

Ideale per aperitivi, piatti a base di pesce, fritti in genere, risotti di mare o con funghi.

Nota: Essendo un vino rifermentato in bottiglia va conservato in verticale e nel servizio non deve essere agitato, lasciare l'ultimo goccio nel fondo della bottiglia con i lieviti.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

