IT EN

Bacio della Luna

Gold Collection Valdobbiadene DOCG Extra Dry



Vinificazione

L'edizione limitata di Bacio della Luna Gold Collection è frutto di un'accuratissima selezione di uve Glera provenienti da un'unica particella locata tra le colline di Valdobbiadene – Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Le uve sono raccolte a mano, pressate sofficemente e fermentate a temperatura controllata. Uno Charmat lungo, caratterizzato da una sosta sui lieviti di circa 3 mesi con frequenti batonnage, impreziosisce il profilo sensoriale del vino e gli dona una struttura importante.

Caratteristiche

Spumante raffinato ed equilibrato dal colore giallo paglierino, riflessi verdognoli e perlage finissimo. Caratterizzato da un delicato profumo di fiori bianchi, frutta fresca e crosta di pane. Al palato risulta fragrante, fruttato e con piacevoli note balsamiche. Il perlage cremoso e vellutato regala un lungo finale sapido.

Abbinamenti

Perfetto con piatti della cucina esotica come sushi e sashimi ma anche con un antipasto a base di prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano a media stagionatura. Ottimo anche con piatti a base di tartufo.

Glera	**Conegliano, Valdobbiadene**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 15 g/l**