



# COLLEZIONE ANNIVERSARIO VALDOBBIADENE DOCG EXTRADRY MILLESIMATO

## Vitigni

Glera

## Zona di produzione

Conegliano – Area Valdobbiadene

## Vinificazione

L'edizione limitata di Bacio della Luna Collezione Anniversario 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 sofficientemente e fermentate a temperatura controllata.

Uno Charmant lungo, caratterizzato da una sosta sui lieviti di circa 9 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.

## Temperatura di Servizio

8°-10°C

## Bottiglia

Bacio della Luna Quercia

## Dati analitici

Alcol: 11 % vol.

Zuccheri: 15 g/l