

RY - ZERO ZUCCHERI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Brut

Definiowane przez ekspertów jako kwintesencja prawdziwego Valdobbiadene. Pochodzi ze wzgórz o najlepszym nasłonecznieniu w strefie Cru w Valdobbiadene. To niezwykle wytrawne wino musujące o intensywnym charakterze. Jest słone, ale jednocześnie kremowe i zaokrąglone, owocowe i doskonale zbalansowane. Serwować w temperaturze 7°C. RY należy do kolekcji rodzinnej, dedykowanej pasjonatowi-producentowi Riccardo oraz młodemu Ricky'emu.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 0–2 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,00 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Wzgórza Valdobbiadene

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR: 13 500 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białe, z delikatnym tłoczeniem

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z użyciem wyselekcjonowanych drożdży

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 60 dni

DOJRZEWANIE: Od 1 do 3 miesięcy

KOLOR: Słomkowo-żółty z delikatnymi zielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Biała brzoskwinia, gruszką, jabłko z migdałowym posmakiem

SMAK: Wyjątkowo wytrawne, słone, kremowe i zrównoważone

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C



SERWOWANIE: Idealne jako dodatek do wszelkiego rodzaju przystawek oraz doskonale w połączeniu z owocami morza.

TRE DAME - MILLESIMATO BRUT (CHARMAT LUNGO)



Valdobbiadene Superiore DOCG Spumante Millesimato Brut 2023

Millesimato Brut "Charmat Lungo", wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron ze wzgórz Valdobbiadene. Ponad 90-dniowa druga fermentacja nadaje winu kremową konsystencję, świeżość, kwiatowe aromaty oraz nuty skórki chleba i drożdży. W ustach wytrawne, dobrze zbalansowane i aromatyczne. Doskonale jako aperitif, świetne z pikantnymi grzankami, idealnie komponuje się z menu rybnym. TRE DAME to wino z rodzinnej selekcji, dedykowane trzem Kobietom Wina: LENA – NORMA – ALESSANDRA.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 4 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,30 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Wzgórza Valdobbiadene
ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: 15 września - 15 października
PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
12 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białe, z delikatnym tłoczeniem
METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wyselekcjonowanych

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 90 dni

DOJRZEWANIE: Od 3 do 6 miesięcy

KOLOR: Słomkowo-żółty z delikatnymi zielonymi refleksami

MUSOWANIE: Drobne i trwale

PIANKA: Kremowa

BUKIET: Bardzo świeży, intensywny, wyraźny i winny

SMAK: Świeży, wytrawny, słonawy, wyrazisty i cytrusowy

PRZECHOWYWANIE: Pionowo, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Doskonale jako aperitif z dojrzałymi serami i wędlinami, idealny do warzyw na surowo.

VIDORO - MILLESIMATO DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Millesimato Dry 2023

Wyprodukowane z pierwszego tłoczenia, zwanego „kwiatem”, z wyselekcjonowanych winogron ze wzgórz SERCA Valdobbiadene. Wino musujące o wyjątkowo drobnym i trwałym musowaniu, niemal kremowym, z aromatami owoców i kwiatów. W ustach miękkie, aksamitne, zrównoważone i intensywne w smaku. Idealne jako aperitif, doskonale do skorupiaków i lekkich suchych ciasteczek.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 22 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,00 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Wzgórza lub Rive Valdobbiadene

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: 1–15 października
PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
12 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białe, z deli tłoczeniem

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: W kontrolowanej temperaturze z wyselekcjonowanymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 50-60 dni

DOJRZEWANIE: Od 1 do 3 miesięcy

KOLOR: Słomkowy

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Pachnący, kwiatowy i aromatyczny

SMAK: Elegancki, harmonijny, miękki i aksamitny

PRZECHOWYWANIE: W pozycji pionowej, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C



SERWOWANIE: Doskonały aperitif, idealny do skorupiaków i lekkich ciasteczek.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY



Wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron z wzgórz Valdobbiadene. Wino musujące o bardzo drobnym i trwałym musowaniu, niemal kremowym, o aromatach kwiatów i owoców. W ustach harmonijne, eleganckie, miękkie i świeże. Doskonale do rozmów, w towarzystwie sałatki owocowej i suchych wypieków.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 26 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,00 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Cartizze (wzgórze w rejonie Valdobbiadene)

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 15 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
12 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Winifikacja na biało z delikatnym tłoczeniem

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: W kontrolowanej temperaturze z użyciem wyselekcjonowanych drożdży

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 60 dni
DOJRZEWANIE: Od 1 do 3 miesięcy

KOLOR: Słomkowo-żółty kolor

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa piana

BUKIET: Delikatny, intensywny, owocowy bukiet; kwiatowy i aromatyczny

SMAK: Harmonijny, elegancki, miękki i świeży smak

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Idealne na wyjątkowe okazje, w towarzystwie sałatki owocowej i suchych wypieków.

VALDOBIADDENE SUPERIORE DOCG BRUT

Wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron z wzgórz Valdobbiadene. Wino musujące o bardzo drobnym i trwałym musowaniu, z aromatami zielonego jabłka i owoców cytrusowych. W ustach wytrawne i wyrziste. Wino musujące na wyjątkowe okazje, doskonale jako aperitif, idealnie komponuje się z rybami – w szczególności z owocami morza i delikatnymi serami.



PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 6 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,00 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Wzgórza Valdobbiadene

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
12 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Na biało, poprzez delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: W kontrolowanej temperaturze z użyciem wyselekcjonowanych drożdży

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 50-60 dni

DOJRZEWANIE: Od 1 do 2 miesięcy

KOLOR: Słomkowo-żółty z delikatnymi zielonkawymi refleksami

MUSOWANIE/PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Delikatny, świeży, owocowo-kwiatowy

SMAK: Świeży, wytrawny, wyrzisty, z nutami cytrusów i dobrze zbalansowany

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Doskonale jako aperitif oraz w towarzystwie owoców morza i skorupiaków.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron Glera z wzgórz Valdobbiadene. Wino musujące o bardzo drobnym i trwałym musowaniu, owocowym i delikatnym aromacie. W ustach harmonijne, miękkie i lekko aromatyczne. Polecane jako aperitif, do skorupiaków, delikatnych potraw i lekkich deserów.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 15 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 5,8 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Wzgórza lub Rive Valdobbiadene

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera Prosecco Superiore

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI: Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR: 12 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białe, poprzez delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO: Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: W kontrolowanej temperaturze z wyselekcjonowanymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 40-50 dni

DOJRZEWANIE: Od 1 do 3 miesięcy

KOLOR: Jasnosłomkowy z zielonymi refleksami

MUSOWANIE/PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Elegancki, delikatny, owocowy ikwiatowy

SMAK: Świeży, harmonijny, aksamitny

PRZECHOWYWANIE: Pionowo, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Polecane jako aperitif, do owoców morza, sałatki owocowej i lekkich deserów.

LENA ROSE BRUT VINO SPUMANTE



Lena Rose to coś więcej niż zwykłe wino musujące. To SELEKCJA RODZINNA-BRUT z winogron PINOT NOIR oraz z wolnej fermentacji. Uznawane za perłę naszej produkcji. Bukiet jest elegancki, z nutami dzikich owoców leśnych i drożdży. Wytrawne, harmonijne, trwale i pełne smaku w ustach. Nazwa oddaje hołd założycielce- babci Daldin Spumanti.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 7 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 6,00 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Winogrona Pinot Noir uprawiane w Vidorze

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Pinot Nero

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 30 września do 15 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
10 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Różowa winifikacja z delikatnym tłoczeniem.

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 90 dni

DOJRZEWANIE: Od 3 do 6 miesięcy

KOLOR: Soki-żywy, błyszczący odcień różu

MUSOWANIE/PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Wyszukane, przyjemnie przypominające czerwone owoce

SMAK: Intensywne, wytrawne, kremowe z utrzymującym się owocowym posmakiem

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Doskonale sprawdza się jako słony aperitif, z surowymi rybami, przystawkami oraz daniami rybnymi.

BEPI BUBOLA (RIFERMENTATO SUI LIEVITI) VINO FRIZZANTE RIFERMENTATO SUI LIEVITI



BEPI BUBOLA to pseudonim GIUSEPPE DAL DIN, założyciel a winiarni DAL DIN. To było jego wino, które odzwierciedla pochodzenie i tradycję naszej ziemi. Uzyskane z winogron Glera, Bianchetta i Perera, wino to butelkowane jest wczesną wiosną (Po zbiorach) i dzięki własnym drożdżom autochtonicznym fermentacja zaczyna się naturalnie. To wino w ciągłej ewolucji. Kilka miesięcy po butelkowaniu, wino wyraża świeże i owocowe aromaty oraz "młody" smak. Im dłużej mija czas, tym bardziej złożone, suche i wyraziste staje się wino dzięki drożdżom, z przyjemnymi zapachami przypiezonego chleba. Przy podawaniu warto delikatnie potrząsnąć butelką, aby drożdżesię unosiły. Zalecamy dekantację w karafce, by w pełni wydobyć jego bukiet.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

RESZTKOWY CUKIER: 0 g/l

CAŁKOWITA KWASOWOŚĆ: 4,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Białe winogrona uprawiane w Vidorze

ODMIANA WINOROŚLI: Glera, Bianchetta, Perera

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
13 500 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białą z delikatnym tłoczeniem

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda tradycyjna

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 60 dni

DOJRZEWANIE: 2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z jasnozielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Naturalne

BUKIET: Drobne i trwałe

SMAK: Słony, z przyjemnymi zapachami przypiezonego chleba

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Może być dobrze połączone z daniem, szczególnie z salami i weneckimi serami.

MESAI BRUT PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT



Wyprodukowane z winogron Glera z rejonu Vidor, oznaczonego jako DOC Treviso. Wino musujące z drobnym i trwałym perlage, o aromacie zielonego jabłka i cytrusów. W smaku wytrawne i harmonijne. Idealne jako aperitif. Doskonale komponuje się z rybami, przystawkami i lekkimi daniami głównymi, a w regionie pochodzenia często towarzyszy całemu posiłkowi.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 9 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 5,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Vidor, region DOC Treviso

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera-Prosecco

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
15 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Białe wino, delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA/MUSOWANIE: 40 dni

DOJRZEWANIE: 1-2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

MUSOWANIE/PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Delikatny, świeży i owocowy

SMAK: Świeży, wytrawny, lekko cytrusowy i mineralny

PRZECHOWYWANIE: Pionowo, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Idealne do ryb, przystawek, lekkich dań i białego mięsa.

MESAI EXTRA DRY PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE



Wyprodukowane z winogron Glera pochodzących z rejonu Vidor, należącego do apelacji DOC Treviso. Wino musujące o drobnym i trwałym musowaniu. Aromatyczność świeża i bogata w zapachy owoców, jabłka i gruszek, z nutami cytrusów przechodzącymi w tony kwiatowe. W ustach miękkie i harmonijne. Doskonale jako aperitif. Idealne do ryb, białego mięsa i na wszelkie towarzyskie okazji.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11 % Vol

CUKIER RESZTKOWY: 16 g/lg/l

CAŁKOWITA KWASOWOŚĆ: 5,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Vidor, region DOC Treviso

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera-Prosecco

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
15 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Białe wino, delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 40 dni

DOJRZEWANIE: 1-2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Delikatny, świeży i owocowy

SMAK: Świeży, wytrawny, lekko cytrusowy i mineralny

PRZECHOWYWANIE: Pionowo, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 7°C

SERWOWANIE: Doskonale jako aperitif. Idealne na każdą okazję, w szczególności do owoców morza.

MESAI FRIZZANTE

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE SPAGO



Wyprodukowane z winogron szczepu Glera pochodzących z naszych winnic w Vidorze, w regionie DOC Treviso. To najprostsze i najbardziej przystępne Prosecco o drobnym i trwałym musowaniu, z owocowym i przyjemnym aromatem. Odpowiednie o każdej porze dnia. Doskonale sprawdza się jako aperitif lub podczas posiłku. Charakterystyczne dzięki ręcznie wykonanemu wiązaniu winorośli.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 10 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 5,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Vidor, region DOC Treviso

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera-Prosecco

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
15 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Na białe z delikatnym tłoczeniem

METODA PRODUKCJI: Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA/ MUSOWANIE: 30 dni

DOJRZEWANIE: 1-2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Elegancki, delikatny, owocowo-kwiatowy

SMAK: Świeży, dobrze zbalansowany i kremowy

PRZECHOWYWANIE: Butelki należy przechowywać w pozycji pionowej, w chłodnym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8°C

SERWOWANIE: Odpowiednie o każdej porze dnia, doskonale jako aperitif lub do posiłku.

DONGJONE COUVÉE BRUT VINO SPUMANTE BRUT



Stworzone z charakterystycznych białych winogron pochodzących z naszych winnic w rejonie Vidor. To wino musujące zachwyca drobnym, długotrwałym perlage. W ustach miękkie, o wyrazistej strukturze, intensywnym smaku i bogatym aromacie. Nazwa „Dongjone” nawiązuje do najwyższej i najsilniejszej wieży twierdzy – symbolu siły i charakteru. Idealne na każdą okazję.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 10 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 5,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Białe winogrona uprawiane w rejonie Vidor

ODMIANA WINOROŚLI: Glera, Bianchetta, Perera

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
18 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Białe wino, delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA/ MUSOWANIE: 30 dni

DOJRZEWANIE: 1-2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Subtelny i trwały, z owocowymi nutami

SMAK: Świeży, harmonijny

PRZECHOWYWANIE: W pozycji pionowej, w chłodnym, ciemnym i suchym

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8°C

SERWOWANIE: Idealne na każdą okazję

DONGJONE COUVÉE EXTRA DRY VINO SPUMANTE EXTRA DRY



Uzyskane z typowych białych winogron uprawianych w naszych winnicach w rejonie Vidor. Wino musujące z drobnym i trwałym perlage. W ustach miękkie, owocowe i harmonijne. Doskonale do aperitifów, dań słodkich i słonych.

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POZOSTAŁY CUKIER: 17 g/l

KWASOWOŚĆ OGÓLNA: 5,80 g/l

OBSZAR POCHODZENIA: Białe winogrona uprawiane w rejonie Vidor

ODMIANA WINOROŚLI: Glera, Bianchetta, Perera

SYSTEM PROWADZENIA WINOROŚLI:
Zmodyfikowana Capuccina

OKRES ZBIORÓW: Od 15 września do 10 października

PLON WINOGRON W KG NA HEKTAR:
18 000 kg/ha

WINIFIKACJA: Białe wino, delikatne tłoczenie

METODA PRODUKCJI WINA MUSUJĄCEGO:
Metoda Charmat

FERMENTACJA PIERWOTNA: Kontrolowana temperatura z wybranymi drożdżami

DRUGA FERMENTACJA / MUSOWANIE: 30 dni

DOJRZEWANIE: 1-2 miesiące

KOLOR: Słomkowo-żółty z zielonymi refleksami

MUSOWANIE / PERLAGE: Drobne i trwałe

PIANKA (MOUSSE): Kremowa

BUKIET: Subtelny, owocowy, trwały

SMAK: Świeży, harmonijny, aromatyczny

PRZECHOWYWANIE: W pozycji pionowej, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8°C

SERWOWANIE: Idealne na każdą okazję

B E R E
S P U M A N T I

+48 600 044 494
WWW.BERESPUMANTI.PL