



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Gli Spumanti

ZATÈR

DRY
VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

“Zatèr”, antico nome dei conduttori di zattere di fiume che dalle montagne scendevano con il loro carico verso la laguna.

Aperitivo ideale per ogni stagione. In cucina si abbina ad antipasti leggeri e a tutti i tipi di pesce, alla frittura ed ai primi piatti dai sapori delicati.

Temperatura di servizio: 6 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo delicato e molto intenso, con nota fiorita, di frutta gialla, mela golden ed un vago sentore tropicale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Guia di Valdobbiadene.

Vitigno: Glera con piccole percentuali di uve tradizionali della Cuvée Prosecco di Valdobbiadene.

Forma di Allevamento: Cappuccina.

Epoca di Vendemmia: Prima metà di Settembre.

Resa Kg Uva Per Ha: 12.000 kg

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice.

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati a 14°C.

Presatura di Spuma: Metodo Charmat in autoclave orizzontale.

Affinamento: sui lieviti oltre 30 giorni.

Alcohol: 11% Vol

Residuo Zuccherino: 14 - 16 g/l

Acidità Totale: circa 6 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri