



MORBÌN

VINO SPUMANTE METODO ITALIANO

EXTRA DRY

È uno spumante morbido e aromatico dal bouquet delicato e caratteristico. Di colore giallo paglierino cristallino, rivela subito nel bicchiere un perlage fine e persistente. Intensamente fruttato al naso con evidenti note che ricordano la mela gialla, la pesca e delicati fiori d'acacia. Al gusto irrompe fresco, morbido, su fondo sapido con un finale piacevolmente fruttato ed aromatico.

Vitigno: Cuvée di selezionate uve bianche del territorio.

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, alla temperatura controllata di 18°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16°C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 13 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Eccellente come aperitivo e indicato in abbinamento ai tipici “cicchetti” veneti e stuzzichini a base di salumi e formaggi. Ottimo anche col pesce e con le frittiture di verdura.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.

This is a soft, aromatic sparkling wine with a delicate bouquet typical of the variety. It is crystal straw yellow in colour with a fine persistent perlage. On the nose it is intensely fruity with evident hints of yellow apple, peach and delicate acacia flower. In the mouth it is at once fresh and soft against a zesty base with a pleasantly fruity and aromatic finish.

Variety: Cuvée of selected local white grapes.

Location: on the hillsides of the first slopes of the Dolomite mountains, in the extreme north of the Province of Treviso.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 18°C. Slow second refermentation in large sealed vats at 16°C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 13 g/l approx.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: suitable for all kinds of celebration, this wine is excellent as an aperitif and ideal with the traditional Venetian *cicchetti* as well as with cold cuts and cheese. Superb also with fish and deep-fried vegetables.

Available sizes: 0.75 L - 1.5 L.