



# Dericà

Vino spumante  
Brut

## VIGNETO

**Zona di Produzione:** Borgo Valbelluna

**Vigneti:** Colderu

**Vitigno:** Solaris naturalmente resistente alle malattie fungine quali oidio e peronospora

**Forma di potatura:** doppio capovolto

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di agosto

**Resa per ettaro:** 90 q

**Vendemmia:** 100% manuale in cassetta

## CANTINA

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice

**Metodo di spumantizzazione:** Martinotti, in autoclave

**Fermentazione primaria:** a temperatura controllata in cisterna d'acciaio

**Presatura di spuma:** 60 giorni

**Affinamento:** 60 giorni in autoclave

**Composizione spumante:** gradazione alcolica 11%, acidità 7,5g/l residuo zuccherino 6g/l

## SERVIZIO

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino brillante con spiccati riflessi verdognoli. Perlage fine. Spuma cremosa e persistente. Profumo fresco con caratteristico frutta- to tropicale. Gusto minerale secco e sapido con ottima persistenza al palato.

Conservazione bottiglia sempre in posizione verticale luogo fresco ed arieggiato

**Temperatura di servizio:** 4-5°C

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti freschi, verdure pastellate, frittiture di pesce, primi piatti e secondi piatti a base di pesce.