



Pave'

Vino spumante
Brut

VIGNETO

Zona di Produzione: Feltre

Vigneti: Mugnai

Vitigno: Pavana

Forma di potatura: doppio capovolto

Periodo di vendemmia: prima decade Ottobre

Resa per ettaro: 90 q

Vendemmia: 100% manuale in cassetta

CANTINA

Vinificazione: in bianco con 10 ore di macerazione in atmosfera protetta, pressatura soffice

Metodo di Spumantizzazione: Martinotti, in autoclave

Fermentazione primaria: a temperatura controllata in cisterna d'acciaio

Presatura di spuma: 60 giorni

Affinamento: 1/2 mesi

Composizione spumante: gradazione alcolica 11%, acidità 7g/l residuo zuccherino 9g/l

SERVIZIO

Caratteristiche organolettiche: colore rosa intenso con riflessi ciclamino. Perlage fine. Spuma cremosa e persistente. Profumo fresco con sentori di fragoline di bosco, lampone e frutti rossi.

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, salumi e formaggi giovani, verdure pastellate, frittate di pesce, primi piatti e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.