



Tipologia	Vino bianco spumante metodo charmat
Classificazione	Cuvée
Zona di produzione	Terreni vocati ed assolati della zona di Conegliano
Vitigni	Tipiche uve a bacca bianca autoctone della zona
Età media del vigneto	10 anni
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità per ettaro	2.000 - 2.500 ceppi
Resa media per ettaro	180 quintali di uva
Periodo di vendemmia	A partire dalla seconda decade di settembre
Tecnica di lavorazione	Diraspatura, pigiatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave a 15-16°C
Gradazione alcolica	11,5% in volume
Acidità totale	6,0 gr./l.
Residuo zuccherino	17,0 gr./l.
Colore	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Perlage	Fine, abbondante e persistente
Bouquet	Gradevolmente fruttato e floreale, con sentori di pesca, fiori di glicine e rosa.
Sapore	Giovane ed elegantemente equilibrato tra note di morbidezza e freschezza
Abbinamenti	Ideale come aperitivo o con il dessert, ben si accompagna a dolci a pasta lievitata o come base per cocktail alla frutta
Temperatura di servizio	07° - 09°C

Wine type	White sparkling wine, charmat method
Classification	Cuvée
Production Area	Sunny lands in Conegliano area
Grapes variety	Typical white grapes indigenous to the area
Age of the vineyard	10 years
Vine training system	Sylvoz
Density per hectare	2.000 - 2.500 trees
Grapes yard	180 q/ha
Harvest time	From the second week of September
Process	Stripping, soft pressing, cooling of must and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Next re-fermentation in autoclave at 15°-16°C
Alcoholic content	11,5% vol
Total acidity	6,0 gr./l.
Residual sugars	17,0 gr./l.
Colour	Brilliant straw yellow
Perlage	Abundant, fine and persistent
Bouquet	Pleasantly fruity, with hints of peach, wisteria and rose
Taste	Young with elegantly balanced notes of freshness and softness
Pairings	Ideal as an aperitif or with dessert, goes well with flat cakes, or as a base for fruit cocktail
Serving temperature	07° - 09°C



VILLA VENIER
 Borgo Furo di Santa Bona, 56 - 31100 Treviso
 tel. +39 0422 430500 fax. +39 0422 029812
info@villavenier.com www.villavenier.com