



Tipologia	Vino bianco spumante con rifermentazione in bottiglia
Classificazione	Vino spumante di qualità (V.S.Q.) - Metodo Classico
Zona di produzione	Colline a nord/nord-ovest di Conegliano ad un'altitudine di circa 200 mt
Vitigni	100% Chardonnay
Età media del vigneto	10 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità per ettaro	5.000 ceppi
Resa media per ettaro	100 quintali di uva
Tipologia di raccolto	Vendemmia manuale in cassetta
Periodo di vendemmia	A partire dalla prima metà di settembre
Tecnica di lavorazione	Diraspatura, pressatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in bottiglia per oltre 24 mesi a 14°C. Sboccatura e ricolmatura con dosaggio
Gradazione alcolica	12,5% in volume
Acidità totale	7,5 gr./l.
Residuo zuccherino	5,0 gr./l.
Colore	Giallo paglierino brillante
Perlage	Fine, abbondante e persistente
Bouquet	Di grande eleganza, con spiccati caratteri varietali, in armonia con i tipici sentori di lievito, crosta di pane e nocciola tostata
Sapore	Equilibrato ed asciutto caratterizzato da rilevante struttura e persistenza aromatica
Abbinamenti	Eccellente come aperitivo o abbinato a piatti di pesce e primi piatti di buona struttura o a carni bianche
Temperatura di servizio	06° - 08°C in ampi calici

Wine type	White sparkling wine with second fermentation in bottle
Classification	Quality sparkling wine (V.S.Q.) - Classic Method
Production Area	North/North-West Conegliano hills at 200 mt. of altitude
Grapes variety	100% Chardonnay
Age of the vineyard	10 years
Vine training system	Guyot
Density per hectare	5.000 trees
Grapes yard	100 q/ha
Harvest method	Hand-selected and laid out on shallow stackable trays
Harvest time	From the first week of September
Process	Stripping, soft pressing, cooling of must and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Next re-fermentation in bottle at 14°C for more than 24 months. Dégorgement and topping
Alcoholic content	12,5% vol
Total acidity	7,5 gr./l.
Residual sugars	5,0 gr./l.
Colour	Brilliant straw yellow
Perlage	Abundant, fine and persistent
Bouquet	Very elegant, with strong varietal characteristics, in keeping with typical hints of yeast, bread crust and roasted hazelnuts
Taste	Balanced and dry, with strong structure and aromatic persistence
Pairings	Ideal as aperitif or with seafood dishes and pasta with good structure or white meat
Serving temperature	06° - 08°C in large glasses

800 136 091

VILLA VENIER

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