



# VALDADIGE

## DOC BIANCO

### ITALIANO | VALDADIGE DOC BIANCO

**Provenienza:** Comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Il profumo è delicato, elegante, leggermente aromatico.

**Gusto:** Asciutto al palato e di buona sostanza, sapido e con un finale di bocca minerale.

**Vinificazione:** In bianco previa decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 18°C in acciaio.

**Abbinamenti:** Versatile a tavola, è ottimo con antipasti, pesce, crostacei, minestre delicate.

### ENGLISH | VALDADIGE DOC WHITE

**Origin:** Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Color:** Straw yellow.

**Aroma:** Delicate fragrance, elegant, slightly aromatic.

**Flavor:** Dry on the palette with good substance, zesty, with a final mineral aftertaste.

**Wine making:** White wine process without cold decantation and heat controlled fermentation at 18°C in steel.

**Combinations:** Versatile at the table, excellent with appetizers, fish, shellfish, light soups.

### DEUTSCH | VALDADIGE, D.O.C. WEISSWEIN

**Herkunft:** Gemeinde von Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

**Farbe:** Strohgelb.

**Bukett:** Delikat, elegant, leicht aromatisch.

**Geschmack:** Trocken am Gaumen und von guter Substanz, wohlschmeckend mit einem mineralischen Abgang.

**Weinbereitung:** In weiß nach statischer Kaltdekantierung und anschließender Fermentation in Inox bei kontrollierten 18°C.

**Serviervorschlag:** Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Krustentieren, delikaten Suppen.



Servire a 8 - 10° C  
Serve at 8 - 10° C  
Serviertemp. 8 - 10° C



0,75 l e



12% vol



Chardonnay 20%,  
Trebiano Toscano 40%  
Garganega 30%  
Müller Thurgau 10%