



Tenuta San Benedetto

Denominazione: VALBONA

Tipologia prodotto: vino bianco frizzante leggermente amabile

Vitigno: Glera 100 %

Raccolta: manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

Vinificazione: prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni;
rifermentazione in autoclave metodo Martinotti o Charmat, di almeno 20 giorni.

Zuccheri residui: 11,80 g/l.

Alcool effettivo: 10,50 % vol

Acidità totale: 5,8 g/l.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine ed elegante.

Sapore: è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.

Profumo: un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, la pesca,
l'albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.

Abbinamento: per aperitivi, primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di
pesce e crostacei. Viene degustato in ogni momento conviviale con gli amici.

Servizio: Temperatura di servizio consigliata: 6°-8°C

Tipo di bicchiere consigliato: Calice da vino bianco di media ampiezza.

Epoca di consumo: il miglior periodo per il consumo va da circa 15 giorni dall'imbottigliamento
a 9 – 10 mesi dallo stesso, entro comunque l'annata di produzione.

