



LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

# *Prime Bollicine*

VINO SPUMANTE  
EXTRA DRY



LE VIGNE DI ROBERTO



LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

*Prime Bollicine*





LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

**PRIME BOLLICINE.** LE *PRIME*, NATE NELLE **VIGNE DI ROBERTO**, SULLE TERRE DI CONFINE, ALLE PENDICI DI SAN GIORGIO DI PERLENA. LE *PRIME*, CON UN INEDITO UVAGGIO DI VESPAIOLA, CHARDONNAY E PINOT NERO, RIFERMENTATO PER SEI MESI SECONDO IL METODO CHARMAT. LE *PRIME*, PER INIZIARE UNA SERATA CON UN APERITIVO O ACCOMPAGNARE TUTTO IL PASTO. **LE PRIME E UNICHE.**

#### **CLASSIFICAZIONE**

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

#### **COLLOCAZIONE VIGNETI**

FARA VICENTINO / BREGANZE

#### **GIACITURA TERRENI**

SUOLO VULCANICO

#### **VARIETÀ**

CHARDONNAY 50%, VESPAIOLA 35%,  
PINOT NERO 15%

#### **PERIODO VENDEMMIA**

METÀ AGOSTO

#### **VINIFICAZIONE**

PRESSATURA SOFFICE CON  
ESTRAZIONE DEL SOLO MOSTO  
FIORE, FERMENTAZIONE IN VASCHE DI  
ACCIAIO INOX TERMOCONDIZIONATE  
ALLA TEMPERATURA DI 17-18°  
PER PIÙ DI 6 MESI

#### **FORMATI**

750 ML E 1500 ML

#### **PERLAGE**

FINE E PERSISTENTE

#### **COLORE**

GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE

#### **PROFUMO**

INTENSO ED ELEGANTE, CON  
PROFUMI FLOREALI DI GLICINE  
E GELSOMINO, SENTORI FRUTTATI  
DI PERA E MELA GOLDEN,  
NOTE DI MIELE D'ACACIA

#### **GUSTO**

PIENO, ARMONICO,  
CON OTTIMA SAPIDITÀ

#### **GRADO ALCOLICO**

12%

#### **ABBINAMENTO**

ACCOMPAGNA TUTTO IL PASTO,  
DALL'APERITIVO A PRIMI PIATTI  
SAPORITI, FINO A SECONDI PIATTI A  
BASE DI PESCE O FORMAGGI CREMOSI

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8°