

Il naso fiorito evidenzia un carattere austero e non esplosivo che prelude ad un impatto gustativo secco, vibrante e di buona stoffa. Nell'abbinamento qui si può osare: oltre che ai classici frutti di mare e crostacei, la buona struttura lascia spazio ad accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, e carni bianche, come l'esuberante maialino da latte interpretato con delicatezza.

The flowery bouquet demonstrate an austere, not aggressive character, a prelude to the dry, vibrant and powerful flavour. Here you can be daring with accompanying dishes: apart from being a classic accompaniment to sea food, the good structure of this wine means it is perfect with white fish such as turbot, and white meats such as delicately prepared suckling pig.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

**"GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE"  
MOTUS VITAE**  
Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore  
Brut Nature - Millesimato  
Rive San Pietro di Barbozza

#### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

## "GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE"

### MOTUS VITAE

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Brut Nature - Millesimato

Rive San Pietro di Barbozza

#### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di San Pietro di Barbozza The hills of San Pietro di Barbozza
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous called "capuccina modificata"
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	18 settembre 18 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	10.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO SUI LIEVITI YEAST FINING	10 mesi 10 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Da 2 a 3 mesi From 2 to 3 months

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	0 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,50 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile, raffinato, fragrante ed aromatico Fine, fragrant and aromatic
SAPORE TASTE	Pulito, fruttato ed armonico Clean, fruity and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

