

Sur-lie "El Vin del Nono"



Il Vino della Tradizione, fatto a mano come una volta. Vino dal colore giallo paglierino, fermenta naturalmente in bottiglia, adatto ad ogni tipo di abbinamento culinario, sia al pesce che a carni bianche, può anche aprire un pranzo come aperitivo da solo o accompagnato ad altra bevanda alcolica. Dato il carattere tradizionale si abbina molto bene a salumi, sopressa e formaggi tipici locali.

We still produce this traditional wine manually, just like our ancestors did. El Vin del Nono comes in straw-yellow colour, undergoes a bottle-fermentation and it can be matched to a variety of dishes, ranging from fish to white meat. It may be served as aperitif at the beginning of the meal, pure or blended with other alcoholic beverages. Given its traditional nature, it is a perfect complement to cold cuts and other Italian salami or local cheese.



Temperatura Di Servizio: 6/8°C
Serving Temperature: 6/8°C

Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.
Gradation: 11,5 % vol.

ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Fermentazione naturale in bottiglia

PROFUMO:
All'olfatto richiama delicate note di frutta bianca

GUSTO:
Vino della tradizione, note fresche e dalla bilanciata sapidità

PRODUCTION AREA:
Conegliano Valdobbiadene

GRAPES VARIETY:
Glera

TIME OF HARVEST:
Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:
135.000 kg./ha

VINIFICATION:
Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:
Traditional bottle fermentation

BOUQUET:
Characteristic aroma with delicate notes of white-pulp fruit.

TASTE:
Traditional wine, full-bodied and refreshing to the palate.

Sur-lie "El Vin del Nono"