



MULIANA

"IN FONDO"

VINO BIANCO
FRIZZANTE

Tipologia: Vino bianco frizzante
col fondo della tradizione

Metodo: rifermentato in bottiglia
sui propri lieviti

Uvaggio: 100% glera

Vendemmia: esclusivamente a mano nel
mese di settembre

Resa: 135 quintali per ettaro

Zona di produzione: vigneti situati nel comune di
Valdobbiadene (TV)

Altitudine: 250/300 mt/slm

Vinificazione: vinificazione in bianco con
pressatura soffice, avviene senza
solfiti aggiunti e diventa frizzante
per fermentazione naturale in
bottiglia. Si presenta "col fondo",
cioè con il sedimento rappresentato
dai lieviti naturali del vino.

Grado alcolico: 11%

Pressione a 20°: inferiore a 3 bar

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

*per mantenere un gusto più delicato si
consiglia di scaraffare il vino lasciando
i lieviti nel fondo della bottiglia*

Conservazione: conservare le bottiglie in un luogo
fresco, mantenendole in piedi.
A differenza degli spumanti,
questa tipologia del rifermentato
si presta ad un affinamento in
bottiglia più lungo e stupisce nel
tempo con interessanti evoluzioni.

Formati disponibili: cartone da 6 bottiglie
(bottiglia da 0,75 l)



AZIENDA AGRICOLA AL PALAZ
di Spagnol Ires

Piazza Ugo Angelo Canello, 3
Guia Di Valdobbiadene - Treviso - Italia



P. IVA: IT04692900261

C.F. : SPGRSI63T50L565E

E-mail: al_palaz@libero.it

WWW.PROSECCOMULIANA.IT