



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