



Le Valene Vino bianco Spumante extra dry

Colore: Il colore è paglierino brillante rinvigito dal perlage.

Profumo: L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale.

Sapore: morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

Abbinamenti e conservazione:

La sua delicata dolcezza e l'inconfondibile aroma lo rendono perfetto per aperitivi e in tutte le occasioni di festa.

Per apprezzarlo al meglio, servitelo a 7-8°C.

Conservare in luogo fresco asciutto al riparo dalla luce.

Varietà:

Chardonnay

Allevamento:

Guyot su portainnesto 41b

Densità d'impianto:

4500 ceppi ettaro

Resa per pianta:

2,1 Kg per 95 Q.li ettaro

Vendemmia:

inizio settembre

Affinamento:

solo acciaio inox e bottiglia.



Azienda Agricola Baltieri Andrea & Agriturismo Viticcio dei Ronchi

Via Bisano, 11 ☎ 37141 Mizzole Verona ITALY ☎ P.IVA 03350950238 CF. BLTNDR70C08L781J ☎ REA 329394

Tel. e Fax 045 8841073 ☎ info@viticciodeironchi.it ☎ www.viticciodeironchi.it