

## CORDIN



**VITIGNO DI ORIGINE:** Glera clone 14-19

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo e San Fior 119 m.s.l.m

**TIPO DI TERRENO:** Di medio impasto tendente all'argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Media (15 - 25 settembre)

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperature di 15 °C e con lieviti selezionati.

**SPUMANTIZZAZIONE:** In autoclave con metodo Martinotti a circa 17 °C con durata di 40 giorni.

**CARATTERISTICHE:** E' un vino che invoglia a farsi bere, che non stanca, che seduce per la delicatezza del profumo dell'amarognolo e anche per la sua gradazione alcolica moderata. Il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. Colore giallo paglierino scarico, perlage medio-fine. Ha un tipico profumo fresco, che richiama i fiori d'acacia e l'ananas. Il sapore è fruttato, gentile, vagamente aromatico, con leggero tenore alcolico e garbata vivacità .

**ABBINAMENTI:** Particolarmente adatto per il fuori pasto, come aperitivo, o per un'ombra furtiva, si sposa alla perfezione con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Temperatura di 6 – 8 °C