Col Vetoraz, arriva il Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée Ø

20250627101742image00013-2a4d315e

Proveniente da selezionate colline di Valdobbiadene, tra le più vocate e favorevolmente esposte, **Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée Ø** è frutto di un attento lavoro in vigna e di una vinificazione pensata per esaltare al massimo le peculiarità del territorio.

Nonostante il dosaggio Extra Brut, la Cuvée Ø si distingue per la sua sorprendente rotondità, privo di sentori amari e perfettamente corrispondente alle aromaticità percepite all'olfatto. La sua struttura elegante e il perfetto equilibrio tra freschezza e cremosità rendono ogni sorso piacevole, raffinato e armonico. Il profilo aromatico è ricco e avvolgente; in apertura arrivano note agrumate fresche, seguite da sentori delicati di pesca bianca, pera matura, fiori bianchi, a confermare l'identità varietale e territoriale del vino. La fermentazione lenta e completa regala una bollicina finissima e setosa, perfettamente integrata, che accompagna e valorizza ogni sfumatura gustativa. Persistente al palato, lascia una sensazione di equilibrio e finezza che invoglia ad un nuovo assaggio.

Perfetto come aperitivo, il Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée Ø si rivela anche un compagno ideale per abbinamenti eleganti, in particolare con piatti a base di crostacei, crudi di mare o portate raffinate della cucina mediterranea.