



## **Sui Lieviti Brut Nature Zinto**

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Sui Lieviti

---

### **Tipologia**

Spumante Sui Lieviti

---

### **Uva**

100% Glera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Località Collalbrigo, comune di Conegliano

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

130 - 150 m. s.l.m.

---

### **Vinificazione**

Pressatura soffice, decantazione naturale del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata, maturazione sulle fecce nobili fino in primavera. Rifermentazione in bottiglia per circa 40-60 giorni con metodo "ancestrale". Affinamento minimo dai 18 ai 20 mesi in bottiglia in posizione verticale.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,50 % vol. - Zuccheri 1 g/l - Acidità totale 5,30 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Perlage fine e persistente con spuma cremosa, di colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo complesso ed elegante, con prevalenti aromi secondari, che ricordano la frutta matura, la frutta sciroppata e la pasticceria da forno come il panettone e le brioche. Gusto intenso e persistente di notevole freschezza e mineralità.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Ottimo da abbinare a cichetteria veneta nei momenti conviviali, oppure da accompagnatore di pietanze a base di carne in "tecia" come coniglio, pollame e manzo, spiedo e formaggi stagionati da fine pasto.

---