

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VITIGNI:** 100% Glera in purezza con vendemmia manuale e meccanica.

**ZONA DI PRODUZIONE:** provincia di Treviso (Veneto).

**TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE:** Sylvoz e Guyot.

**TERRENO:** medio impasto.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** primi giorni di settembre.

## VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 140-150 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, pulizia del mosto mediante flottazione e fermentazione alla temperatura di 17-18°C.

**PRESA DI SPUMA:** rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 30 giorni.

**AFFINAMENTO:** 30 giorni.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 10,50%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 10 grammi/litro

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

**CONSERVAZIONE:** al riparo dalla luce, in ambiente fresco con umidità costante.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 6-8 °C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** paglierino intenso e luminoso con riflessi verdognoli.

**PERLAGE:** fine e elegante.

**SPUMA:** vivace e persistente.

**PROFUMO:** la frutta matura è protagonista, con sentori di mela Golden seguita da un bouquet di fiori gialli.

**GUSTO:** fresco, abbastanza tonico di corpo con una buona morbidezza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** vino raffinato da tutto pasto che si accompagna agli aperitivi, agli antipasti, ai primi e secondi piatti, ai formaggi per terminare con i dessert. Ideale con le torte di verdure ed i piatti di pesce.

## DELIZIA DIVINA

*Vino bianco, Metodo Charmat, frizzante.*

*Molto fine e fresco... una delizia semplicemente divina!*



Via Viazza Di Ramo, 113  
41123 Modena (Italia)

[info@messorivini1950.it](mailto:info@messorivini1950.it)

059/848196

**MESSORI**  
1950/ AZIENDA AGRICOLA