



Ombre d'Uva

TIBI – Valdobbiadene Superiore

L'espressione più tipica del territorio. Proviene dai terreni intorno a Vidor, comune nel cuore del disciplinare DOCG.

Il nome TIBI, che proviene dal latino, "a te..", vuole essere un tributo a tutti coloro che hanno contribuito e reso possibile la creazione di questo prodotto con il loro lavoro, così come a tutti coloro che lo gustano in un calice.

DENOMINAZIONE	Valdobbiadene Superiore DOCG Brut
ZONA	Italia – Veneto – Valdobbiadene
UVE	Glera, verdiso, bianchetta trevigiana
TERRENO	Argilloso e calcareo
RESE	135 quintali ha.
VENDEMIÀ	Primi di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con eliminazione della torchiatura e utilizzando uve non completamente mature, per sfruttare la naturale acidità.
DESCRIZIONE	Color giallo paglierino scarico
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Perlage fine, costante e persistente nel calice giusto. Profumo: fragrante miscela di fiori e frutti, con sentori di pera acerba e mela verde, litchi, note di gelsomino e un leggero retrogusto di lime. Sapore: Ricorda il profumo di mela, è fresco e nella sua armonia ha una notevole persistenza data dall'acidità evidente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Va servito ad una temperatura di 8 gradi. Si consiglia un bicchiere ampio da vino bianco. Conservazione: In luogo fresco e buio, ad una temperatura di massimo 18 gradi.
ALCOL & ACIDITÀ	11,5 % 5.6 gr/l
ABBINAMENTO	Per la sua completa personalità è inoltre lo spumante eccellente per ricevimenti e brindisi. Può inoltre essere gustato pasteggiando.



Ombre d'Uva di Ivano Carniello

www.ombreduva.com

contact@ombreduva.com