



azienda agricola

**MENEGUZ CESARE**  
**DI SARA MENEGUZ**

[vinimeneguzsara.it](http://vinimeneguzsara.it)



**NUDO** · Vino Bianco Frizzante senza solfiti aggiunti

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Zona di origine:** Corbanese (TV)

**Terreno:** Terreni collinari a medio impasto, di marna calcarea.

**Vitigno:** Glera 100%

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Periodo di vendemmia:** settembre

**Resa q.li uva per ha:** 120

**Vinificazione:** Dopo la raccolta manuale, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. La fermentazione alcolica avviene in cisterne in acciaio ad una temperatura controllata di 18° C con lieviti selezionati e dura dai 10 ai 12 giorni. Il vino fiore viene poi travasato senza essere filtrato e lasciato riposare su deposito fine per circa 5 mesi. Si procede poi alla rifermentazione a temperatura controllata (16/17° C) in autoclave.

**Alcol:** 11 % vol · **Acidità totale:** 5,80 gr/lit · **Zuccheri:** 10 gr/lit

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Giallo dorato

**Bouquet:** profumi intensi di mele e pere selvatiche, pane tostato e datteri.

**Sapore:** fiori secchi di montagna, origano, fichi bianchi e mandorle.

**Abbinamenti:** come aperitivo abbinato a formaggi delicati e pesce.

Ideale con zuppe, pasta, piatti a base di carni bianche, pesce anche crudo, salumi.

**Temperatura di servizio:** 6 – 8° C

**Formati disponibili:** bottiglia da 0,75 lt e magnum da 1,5 lt

**NUDO** · White Sparkling Wine Without sulphites added

**TECHNICAL INFORMATION**

**Area of production:** Corbanese (TV)

**Soil:** Hilly, medium textured soil of calcareous Marlstone

**Variety:** Glera 100%

**Training system:** Sylvoz

**Harvest period:** september

**Yield per hectare:** 120

**Fermentation:** After the manual grape picking, grapes undergo a de-stemming procedure followed by a soft pressing (maximum 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in steel tanks at a constant temperature of 18 °C with selected yeasts for a period of ten to twelve days after which, the first pressing is decanted without being filtered and left to rest on a thin sediment for almost 5 months. Re-fermentation in autoclave (high-pressure tanks) is monitored so that temperature is constantly kept around 16-17°C.

**Alcohol cont.:** 11 % vol · **Tot. acidity:** 5,80 gr/lit · **Sugar:** 10 gr/lit

**SENSORIAL QUALITIES**

**Colour:** golden yellow

**Bouquet:** crabapples and wild pears flavors, toasted bread and dates.

**Flavour:** dried mountain flowers, origano, white figs and almond.

**Food pairings:** as aperitif with delicate cheeses and fish. Perfect with soup, pasta, dishes made of white meat and fish, also raw one, cold cuts.

**Serving temperature:** 6 – 8° C

**Sizes Available:** bottle of 0,75 lt and magnum of 1,5 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · [www.vinimeneguzsara.it](http://www.vinimeneguzsara.it)

P. IVA 04001400268 · Via Ghetton 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

✉ [info@vinimeneguzsara.it](mailto:info@vinimeneguzsara.it) · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [i](#) [sarameneguz](#)