



azienda agricola

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

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



**REVERSO** · Vino Bianco Frizzante  
Rifermentato in Bottiglia (col fondo)

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Zona di origine:** Corbanese

**Terreno:** Terreni di marna calcarea.

**Vitigno:** Soreli

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Periodo di vendemmia:** fine agosto

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

**Vinificazione:** Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di 16°C con lieviti selezionati. Lunga permanenza sui lieviti per diversi mesi fino alla primavera successiva. La rifermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionalmente usato nell'area geografica del trevigiano. L'imbottigliamento viene effettuato durante il periodo pasquale e la commercializzazione ha inizio a distanza di alcuni mesi dalla messa in bottiglia.

**Alcol:** 11,5% vol · **Acidità totale:** 6 gr/lt · **Zuccheri:** 2 gr/lt

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Bouquet:** crosta di pane e lievito, origano, frutta esotica e camomilla.

**Sapore:** secco, sapido, minerale, con buona persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamenti:** ideale in abbinamento agli antipasti sia a base di salumi che di pesce. Ottimo anche con formaggi e in generale pietanze dotate di grassezza e struttura aromatica.

**Temperatura di servizio:** 6 – 8° C

**Formati disponibili:** bottiglia da 0,75 lt

**REVERSO** · Withe Sparkling Wine  
Refermented in Bottle (col fondo)

**TECHNICAL INFORMATION**

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

**Soil:** calcareous Marlstone soil.

**Variety:** Soreli

**Training system:** Sylvoz

**Harvest period:** end of august

**Yield per hectare:** 120

**Fermentation:** After the grape picking, grapes undergo 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 16 °C with selected yeasts. Long rest on the yeasts for several months, till the following spring. Re-fermentation takes place in bottle following a method traditionally used in the province of Treviso. Bottling occurs during the Easter period and the selling starts after some months from the bottling.

**Alcohol content:** 11,5 % vol · **Total acidity:** 6 gr/lt · **Sugar:** 2 gr/lt

**SENSORIAL QUALITIES**

**Colour:** straw yellow with green reflections.

**Bouquet:** bread crust, yeast, origano, tropical fruit and chamomile.

**Flavour:** dry, sapid, mineral, with a long taste-olfactory persistence.

**Food pairings:** perfect in combination with appetizers with both cold cuts and fish. Ideal also with cheeses and in general with greasy dishes and with a good aromatic structure ones.

**Serving temperature:** 6°-8° C

**Sizes available:** bottle of 0,75 lt

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

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

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