



SANDRIN®  
DUEMILA9

Fante • *Vino bianco frizzante*  
*Colli Trevigiani IGT*



0,75 l

Frizzante dagli spiccati sentori di acacia e di mela con piacevole spuma e bollicine particolarmente fini e persistenti. 100% uve bianche tipiche del Trevigiano provenienti da tutti i nostri vigneti interamente dislocati nei colli della Marca Trevigiana e appartenenti alla stessa annata di vendemmia.

È la base di partenza da cui ricaviamo le nostre selezioni migliori, quella che ci permette di perfezionare di anno in anno la nostra tecnica vitivinicola e perseguire la nostra filosofia "vignaiola". Il basso contenuto zuccherino e la lieve gasatura rendono questo vino ideale non solo per tutto il pasto, ma in particolar modo per accompagnare aperitivi e stuzzichini.

#### DESCRIZIONE

**Perlage:** medio e persistente

**Colore:** giallo con riflessi verdognoli, brillante

**Profumo:** fruttato

**Sapore:** intenso e pieno

**Vitigno:** uve aromatiche a bacca bianca tipicamente coltivate nell'alto Trevigiano

**Provenienza:** alto Trevigiano (TV)

**Esposizione vigneti:** sud, sud-ovest

**Superficie:** selezione su 8,5 ettari

**Altimetria:** varia da 100-250 m slm.

**Sistema di allevamento:** sjlovtz

**Densità:** 2.500-3.000 viti per ettaro

**Età media vigneti:** 40 anni

**Resa media per ettaro:** 18.000 kg

**Epoca di raccolta delle uve:** metà settembre

**Gradazione:** 11% volume

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in bins, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfeccatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it