



SPUMANTI DAL DIN

Vidor (TV)

Valdobbiadene e le sue colline, oggi Patrimonio mondiale dell'Umanità UNESCO, ostentano da secoli la propria nobiltà con la curata geometria delle vigne, che ne impreziosiscono dolcemente i pendii. Da qui provengono le pregiate uve con cui vengono prodotti gli spumanti della famiglia Dal Din, che da oltre 60 anni porta avanti quest'orgoglio familiare con la stessa operosità, professionalità e amore per la propria terra, che hanno contraddistinto l'animo dei fondatori, proponendo oggi una produzione di qualità e prestigio, nel rispetto della tradizione.

NUMERO BOTTIGLIE

350.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10

Non in vendita a:
PI / LI / MS / SP



VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"RY" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA BRUT DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 50-60 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"VIDORO" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"TRE DAME" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 120 giorni. Affinamento da 1 a 6 mesi.

Produzione

24.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

55.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

70.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"MESAI"
PROSECCO DOC "TREVISO"
BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"MESAI"
PROSECCO DOC "TREVISO"
EXTRA DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

90.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"BALKEN" VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG VINO FRIZZANTE
SPAGO

Tipologia

Vino frizzante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero legatura spago



"MESAI" PROSECCO DOC
TREVISO FRIZZANTE SPAGO

Tipologia

Vino Frizzante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero legatura spago



"DONGJONE" CUVÉE BRUT
VINO SPUMANTE

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"DONGJONE" CUVÉE EXTRA DRY
VINO SPUMANTE

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BEPI BUBOLA"
VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale e' fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



"LENÀ" ROSÈ
VINO SPUMANTE BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale e' fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Breve macerazione sulle bucce dell'uva Raboso prima della pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 90 giorni. Affinamento da 3 a 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo