

# Ruio

**Tipologia:**

Valdobbiadene D.O.C.

Spumante Brut 11,5% vol.

**Area produttiva:**

Susegana

**Vitigni:**

100% Prosecco

**Vendemmia:**

Raccolta manuale in piccoli recipienti e leggera pressatura dell'uva rigorosamente intera.

**Colore:**

Giallo paglierino scarico.

**Perlage:**

Fine e persistente con spuma cremosa.

**Aroma:**

Presenta un fruttato di mela e pesca, con sentori floreali di rosa e acacia ed una leggera sensazione agrumata di limone.

**Gusto:**

Nell'insieme asciutto, vivace ed armonico con uno sviluppo carbonico progressivo.

*“Malibràn  
consiglia la degustazione  
con questo bicchiere.”*

**Presa di spuma:**

Metodo Italiano

**Da servire:**

Fresco a 8-10 °C su calice da degustazione.

**Gastronomia:**

Ottimo come aperitivo, si abbina bene a pietanze a base di pesce, dai frutti di mare a delicati risotti e paste.

