



SAC  
RAMUNDI  
VENTUS  
VINO SPUMANTE BRUT

# VENTUS

VINO SPUMANTE BRUT LESSINI DURELLO DOC

---

**Ventus nasce dall'aria.** Un vino spumante dal perlage fine e persistente di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. L'olfatto fresco, vinoso e giustamente fruttato, rivela un sapore acidulo, asciutto con sentori fruttati e di buona mineralità, equilibrato e fine. Ventus è consigliato in abbinamento con aperitivi e piatti raffinati di pesce (trote, crostacei, ostriche, pesci bolliti), di verdura o uova (erbe come raperonzoli, radicchio, asparagi) o a base di formaggi freschi o di media stagionatura (Asiago DOP, Altissimo).

*Uvaggio:* Durella in purezza

*Vendemmia:* 2012

*Vigneto:* Val del Chiampo, 380 m s.l.m., esposizione sud-est

*Gradazione alcolica:* 12% vol.

*Residuo zuccherino:* 10,7 g/l

*Acidità totale:* 6,8 g/l *pH:* 2,96

*Formati disponibili:* 0,75 l / 1,50 l

*Scatola:* 6 bottiglie da 0,75 l / 3 bottiglie da 1,5 l

**Ventus is born from the air.** A sparkling wine with a fine effervescence, enduring straw yellow colour with a greeny hue. A fresh, winery and fittingly fruity bouquet reveals a zesty flavour, dry with the balanced, fine taste of fruits. Compliments: Recommended with first courses of fish, vegetable such as rampion (dandelion), thinly sliced octopus, boiled fish. Fresh cheese. Salt Cod with polenta (Baccalà alla Vicentina), white meat, eggs and asparagus, mozzarella and tomato salad (Caprese).

*Grape:* 100% Durella

*Vintage:* 2012

*Vineyard:* Val del Chiampo, 380 m above sea level, southeast exposure

*Alcohol by volume:* 12% *Residual sugar:* 10,7 g/l

*Total acids:* 6,8 g/l *pH:* 2,96

*Available in:* 0,75 l / 1,5 l

*Case:* 6 bottles of 0,75 l / 3 bottles of 1,5 l



SACRA  
MUNDI

Località Pieve - Via Lago di Alleghe 2/C - 36072 Chiampo (VI)

P.IVA / C.F. 03773710243 - R.E.A. Vicenza n. 352757

T.: +39 334 5070567 - Fax.: +39 334 5070567

info@sacramundi.it - www.sacramundi.it