

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Brut

Proviene dalle alte colline esposte a ponente, dove la maturazione è ideale per produrre questo vino spumante. Il profumo è delicato e leggermente aromatico. Il gusto è asciutto e intenso, privo di spigolosità.

Produced with fruits grown in the high hills facing west, where they can reach the ideal maturity to produce this sparkling wine. Fine and slightly aromatic bouquet. Dry and intense to the taste. Very harmonious.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Jeroboam 3,0 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presatura di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	8‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Asciutto e sapido - <i>Dry and sapid</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
The perfect aperitif, can be matched with shell sh and precious fish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Brut

Temperatura di servizio - *Serving temperature*: 6-8°C