

VALDOBBIADENE INTROVERSO BRUT ZERO D.O.C.G.



SCHEDA TECNICA

Provenienza: colline di Saccol e Bastia
 Vitigno: Glera 100%
 Altitudine: 200 / 300 m. s.l.m.
 Esposizione: sud, sud ovest
 Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata
 Età media vigneti: 40 anni
 Resa q/ha 135
 Vendemmia: prima metà di Settembre, esclusivamente a mano
 Vinificazione: in bianco con pressatura soffice
 Prima Fermentazione: decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
 Affinamento: 5/6 mesi
 Presa di spuma: Rifermentazione in Autoclave "Metodo Martinotti"

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica	11.5%
Residuo zuccherino	0 g/l
Pressione	4.5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
 Perlage: fine e persistente
 Profumo: lievemente floreale con sentore di rosa, acacia e glicine, fruttati di pesca bianca e pera.
 Gusto: completamente secco, ciò non gli impedisce però di essere piacevolmente fruttato e rotondo.

SUGGERIMENTI

Conservazione: ambiente fresco (12-18 gradi) e possibilmente al riparo dalla luce, in posizione verticale. Evitare lunghe soste in frigo.
 Temperatura di servizio: 6 – 8 C°

CONFEZIONE

Scatola da 6 bottiglie 0,75lt
 Confezioni da 3, 2 o da 1 bottiglia

Area of origin: Saccol and Bastia hills
 Grape varietal: 100% Glera
 High: 200 / 300 m.s.l.
 Exposure: South, Southwest
 Cultivation system: the autochthonous method called "cappuccina modificata"
 Vineyard age: 40 years
 Yield kg/ha 13.500
 Harvest period: first half of September the selected grapes are picked up exclusively by hand
 Vinification: gentle pressing removes skins
 Primary fermentation: static decantation and temperature controlled fermentation
 Refinement: 5/6 months
 Foaming: secondary fermentation, in autoclave according to the Italian "Martinotti" method

ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content	11.5% vol
Sugar residue	0 g/l
Pressure	4.5 bar

ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: straw yellow
 Perlage: fine and persistent
 Bouquet: pleasantly floral, with rose, acacia and wisteria notes. Fruity with white peach and pear
 Taste: completely dry, but pleasantly fruity and round.

RECOMMENDATIONS

Conservation: Keep in a fresh room (12-18°), possibly away from the light, in a vertical position. Avoid keeping the wine in the fridge for long periods.
 Serving temperature: 6-8°

PACKAGING

Cases by 6 bottles of 0,75lt
 3, 2 or 1 bottles packaging.

