

VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G.



SCHEDA TECNICA

Provenienza: colline di Saccol e San Pietro di Valdobbiadene
Vitigno: Glera 100% (in origine chiamato Prosecco)
Altitudine: 250 / 300 m. s.l.m.
Esposizione: sud, sud est
Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata
Età media vigneti: 35 anni
Resa q/ha 135
Vendemmia: fine Settembre, esclusivamente selezionata a mano
Vinificazione: in bianco su uva intera con pressatura soffice
Prima Fermentazione: a temperatura controllata in serbatoi inox.
Affinamento: 4/5 mesi
Presatura di spuma: in autoclave secondo il metodo italiano "Martinotti" per 30/40 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 11%
Residuo zuccherino 16 g/l
Pressione 4.5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Perlage: fine e persistente
Profumo: gradevolmente fruttato ed elegante, con note di fiori di glicine e rosa
Gusto: armonico, sapido, leggermente aromatico.

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, da 2 o da 1 bottiglia 0,75 lt
Disponibile anche nella versione Magnum da 1,5 lt

Area of origin: Saccol and San Pietro in the Valdobbiadene hills
Grape varietal: 100% Glera (originally called Prosecco)
High: 250 / 300 m.s.l.
Exposure: South, Southeast in the Valdobbiadene hills
Cultivation system: the autochthonous method called "cappuccina modificata"
Vineyard age: 35 years
Yield kg/ha 13.500
Harvest period: during the end of September the selected grapes are picked up exclusively by hand
Vinification: gentle pressing removes skins
Primary fermentation: at controlled temperature in stainless steel (inox) tanks
Refinement: 4/5 months
Foaming: secondary fermentation, in autoclave according to the Italian "Martinotti" method for 30 to 40 days

ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content 11% vol
Sugar residue 16 g/l
Pressure 4.5 bar

ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: straw yellow
Perlage: fine and persistent
Bouquet: pleasantly fruity and elegant, with wisteria flowers and rose notes
Taste: harmonious, sapid and slightly aromatic.

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 C°

PACKAGING

Cases by 6 bottles of 0,75lt
1, 2 or 3 bottles packaging of 0,75lt
Available also the Magnum version of 1,5 lt

