

## VALDOBBIADENE DOCG SAN GOTTARDO FERMO



### SCHEDA TECNICA

Provenienza: vigneti di proprietà di Valdobbiadene.  
Vitigno: Glera 100% (in origine chiamato Prosecco)  
Altitudine: 200/300 m. s.l.m.  
Esposizione: sud, sud ovest  
Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata  
Età media vigneti: 60 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: 7/8 mesi

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 11%  
Residuo zuccherino 4 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico  
Profumo e Gusto: All'olfatto sentori floreali di acacia e di rosa selvatica.  
Al gusto richiami di frutta delicata come mela verde, pera e pesca bianca.

### SUGGERIMENTI

Conservazione: ambiente fresco (12-18 gradi)  
e possibilmente al riparo dalla luce in posizione verticale.  
Evitare lunghe soste in frigo.  
Temperatura di servizio: 10 – 12 C°

### CONFEZIONE

Scatola da 6 bottiglie 0,75lt

Origin: vineyards owned by Valdobbiadene.  
Grape variety: Glera 100% (originally called Prosecco)  
Altitude: 200/300 m. s.l.m.  
Exposure: south, south west  
Training system: traditional method of Valdobbiadene, modified cappuccina  
Average age of vines: 60 years  
Yield q / h at 135  
Harvest: end of September, exclusively selected by hand  
Vinification: in white on whole grapes with soft pressing  
First Fermentation: at controlled temperature in stainless steel tanks  
Aging: 7/8 months

### ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: pale straw yellow  
Bouquet and Taste: Floral hints of acacia and wild rose on the nose.  
The taste is reminiscent of delicate fruit such as green apple,  
pear and white peach.

### RECOMMENDATIONS

Storage: cool environment (12-18 degrees)  
and possibly protected from light, in a vertical position.  
Avoid long stops in the fridge.  
Serving temperature: 10 - 12 C °

### PACKAGING

Cases by 6 bottles of 0,75lt

### ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content 11% vol  
Sugar residue 4 g/l