

Extra dry

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Area di produzione

Colline di Valdobbiadene, in particolare nella frazione di Guia, dove sono situati i vigneti di nostra proprietà.

Varietà

100% Glera.

Epoca di vendemmia

Mediamente seconda e terza decade di settembre. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano.

Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere con successiva separazione del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo. La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (20 °C) con lieviti selezionati. Il vino ha poi un periodo di maturazione sulle fecce fini di 4-5 mesi, quindi viene sottoposto a filtrazione. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat, con l'uso di zucchero di canna e di lieviti selezionati. Il ciclo di lavorazione è di circa 40 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente.

Aroma

Fine ed elegante. Presenti note fruttate di mela e pesca bianca, unite a note floreali di glicine e acacia.

Gusto

Il palato è cremoso ed equilibrato. Presenta una buona freschezza che ne esalta le note fruttate al retrogusto.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, per ogni occasione di incontri conviviali.



GRADO ALCOLICO

11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

14-15 grammi/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

FORMATI DISPONIBILI

