

# Extra dry

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

## Erzeugungsgebiet

Weinberge in Valdobbiadene in Guia.

## Sorten

100% Glera.

## Weinlesezeit

Im September: zweite und dritte Woche. Die Weinernte wird nur handgemacht.

## Weinherstellungstechnik

Die Trauben werden leicht gekeltert: der Most wird getrennt und kalt dekantiert.

Die erste Gärung erfolgt im Stahlfässern bei 20° Grad mit ausgewählter Hefe.

Der Wein reift in 4-5 Monate auf dem Bodensatz aus und dann wird er filtriert. Der Sektprozess erfolgt im Autoklav nach der Martinotti - Charmat Methode, mit dem Zusatz von Rohr- Zucker und ausgewählten Hefen.

Der Weinherstellungablauf dauert zirka 40 Tage.

## Organoleptische Eigenschaften

### Weinaussehen

Farbe: strohgelb, mit Grüntönen. Cremiger Schaum mit feinen Perlen..

### Aroma

Fein und elegant. Mit Aroma von Äpfel und Weißpflirsische mit Akazien und Gliziennoten.

### Geschmack

Der Wein ist frisch und hat Obstaroma.

## Abstimmungen

Ideal zu Aperitiv, in jeder Gelegenheit von Treffen.



### Alkoholgehalt

11% vol.

### Mit Zuckerrest

14-15 grams/litre

### Temperatur von Service

7-8 °C

### Format zur Verfügung

