

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

12-13 g/Liter

Temperatur von Service

7-8 °C

Format zur Verfügung

