



Valdobbiadene D.O.C.G. EXTRA DRY



DESCRIZIONE

E' la più classica tra le tipologie di Valdobbiadene D.O.C.G., è uno spumante coinvolgente e raffinato adatto per ogni momento di convivialità, grazie ai suoi sentori fruttati, al suo carattere deciso e allo stesso tempo delicato.

ALLA VISTA

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

OLFATTO

Fresco e fruttato, con sentori che ricordano la mela gialla, il glicine, e i fiori d'acacia.

GUSTO

Rotondo, armonioso, delicatamente fruttato e dotato di un'ottima persistenza

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, accompagna bene insalate miste, piatti a base di crostacei e frutti di mare. Ottimo con pasticceria secca non troppo dolce.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Vitigno: Glera 100%

Vigneti: Storici dell'azienda nei comuni di Valdobbiadene e Vidor

Densità di impianto: 3000 piante/ettaro

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pressatura soffice e vinificazione in bianco

Affinamento: In acciaio, con periodici batonnage (sospensione delle fecce fini)

Presatura di spuma: Metodo Charmat, minimo 60 giorni

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 14 g/l

Acidità: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 7-8°C