



Valdobbiadene DOCG

(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

"Erres" - Extra Brut



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Frutta fresca e fiori estivi ne completano il profumo particolarmente secco e croccante.

È ideale per i palati esigenti e per chi vuole provare nuove esperienze gustative.

DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 3 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE:

100% Glera selezionate

ZONA DI PRODUZIONE:

Ripidi vigneti di Combai.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 °C con lieviti selezionati.

La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.