



Valdobbiadene DOCG
(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Millesimato Dry

Spumante dall'aspetto giallo paglierino scarico e dal perlage fine e persistente, caratterizzato da profumi di fiori bianchi e fruttati freschi. Intrigante nei fine pasto accompagnato a qualsiasi tipo di dessert.

DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 30 g/l; pressione 5 bar a 20 °C

UVE:

100% Glera.

TEMPERATURA SERVIZIO:

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

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 neutroalcalino.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 15-20 °C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

