



VALDOBBIADENE · DOCG · Rive di Combai
(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

"Valgres" - Extra Dry



Questo pregiato spumante nasce da uve accuratamente selezionate vendemmate nei vigneti più ripidi di Combai. Alla vista si presenta giallo paglierino scarico con spuma a grana sottile accompagnata da perlage fine e persistente.

Associa profumi di mela, pera, glicine e gelsomino.

Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa.

Ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi.

DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 17 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 doppiocapovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Le uve provenienti da un singolo vigneto molto ripido, vengono sottoposte a criomacerazione per alcune ore; si prosegue con una apposita vinificazione in bianco con tecnica riduttiva utilizzando particolari lieviti se lezionati. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.