

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Cuvée Ø

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene. È un vino assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area. Extremely dry, but still velvety and round, with hints of fruit and flowers.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technical information

| | |
|--|--|
| Zona di origine <i>Area of origin</i> | Valdobbiadene |
| Vitigno <i>Varietal</i> | Glera |
| Forma di allevamento <i>Training system</i> | Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i> |
| Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i> | 15-30 Settembre <i>15-30 September</i> |
| Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i> | 135 Q.li/HA |
| Vinificazione <i>Winemaking</i> | In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i> |
| Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i> | Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i> |
| Presa di spuma <i>Foaming</i> | 30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i> |
| Affinamento <i>Fining</i> | 1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i> |
| Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i> | Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i> |

Caratteristiche analitiche - Analytical features

| | |
|---|------------|
| Alcohol - <i>Alcohol</i> | 11,5% Vol. |
| Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i> | Zero |

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

| | |
|--------------------------|---|
| Perlage | Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i> |
| Spuma - <i>Mousse</i> | Cremosa - <i>Creamy</i> |
| Profumo - <i>Bouquet</i> | All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i> |
| Gusto - <i>Taste</i> | Absolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo <i>Extremely dry, but still velvety and round</i> |

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Perfect as an aperitif. It is perfectly matched with shells and shellfish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée Ø

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C