# Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

# Millesimato Dry

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene.

È un vino elegante, intenso, fruttato con note floreali. Al gusto si presenta aromatico e di struttura rotonda.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area.

The wine is elegant, intense and fruity with hints of floral notes. Aromatic and round to the taste.





#### Scheda tecnica - Technical information

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

## Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - Alcohol	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - Sugar residue	24‰

### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - Fine and persistent
Spuma - Mousse	Cremosa - Creamy
Profumo - Bouquet	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple
Gusto - Taste	Elegante, aromatico e di struttura rotonda Elegant, aromatic with a round structure

### Abbinamento - Food matching

Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata *Ideal for toasting and parties, the perfect drink all day long* 

#### 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 Millesimato Dry

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