

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Cuvée 5

Ottenuto dalla selezione di 5 vigne.

È un Valdobbiadene DOCG Extra Brut, con un residuo zuccherino di 5g/l, che nonostante ciò riesce ugualmente a conservare espressioni rotonde.

This is obtained from selected grapes from 5 vineyards. It is a Valdobbiadene DOCG Extra Brut which, despite its residual sugar of only 5 grams/litre, still has a rounded taste.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Zone of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Variety</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Maximum yield per ha</i>	135 Q.li/HA <i>13,500 kilos/ha</i>
Vinificazione <i>Vinification</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Without the skins; soft pressing</i>
Fermentazione primaria <i>First fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Static settling and temperature-controlled fermentation</i>
Presatura di spuma <i>Prise de mousse</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Maturation</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 large, pressurized tanks ("Charmat Method")</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Residual sugar</i>	5 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

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 roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Secco, ma con espressioni rotonde <i>Dry, but rounded</i>

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati
Excellent as an aperitif, and perfect for accompanying seafood, shellfish and refined fish dishes

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 5

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