

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Brut Coste di Levante

Dai ripidi vigneti esposti a Levante sono state selezionate le uve destinate a questo Valdobbiadene DOCG Brut. Per ricercare le perfette condizioni di equilibrio, armonia ed eleganza.

Seeking the perfect conditions of balance, harmony and elegance, we have selected the grapes destined for this "Brut" Valdobbiadene D.O.C.G. from our steep, East-facing vineyards.



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>
Presa 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>	8 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>	Asciutto e sapido - <i>Dry and tangy</i>

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
An excellent aperitif, it is also ideal with 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 Brut Coste di Levante

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