

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.



## Scheda tecnica - Technical information

|  |   |
|--|---|
| Zona di origine - <i>Zone of origin</i>                          | Valdobbiadene   |
| Vitigno - <i>Variety</i>   | Glera   |
| Forma di allevamento<br><i>Training system</i>                   | Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"<br><i>"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane</i>                       |
| Epoca di vendemmia<br><i>Harvest period</i>                      | 15-30 Settembre - <i>15-30 September</i>  |
| Uva per ha max<br><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<br><i>Without the skins; soft pressing</i>   |
| Fermentazione primaria<br><i>First fermentation</i>              | Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Static settling and temperature-controlled fermentation</i> |
| Presa di spuma<br><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<br><i>Sparkling winemaking method</i> | Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat"<br><i>Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")</i>   |

## Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

|   |            |
|---|------------|
| Alcohol - <i>Alcohol</i>                    | 11,5% Vol. |
| Residuo zuccherino<br><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<br><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