

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

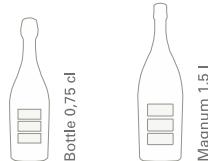
Extra Brut Cuvée 5

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 <i>Training system</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" "Valdobbiadene Method" modified double-arched cane
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre - 15-30 September
Uva per ha max <i>Maximum yield per ha</i>	135 Q.li/HA - 13,500 kilos/ha
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>
Presia di spuma <i>Prise de mousse</i>	30 - 40 giorni - 30 - 40 days
Affinamento - <i>Maturation</i>	1 - 3 mesi - 1 - 3 months
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

Alcol - <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