

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Dry Cuvée 13

Ottenuto dalla selezione di 13 vigne.

È un Valdobbiadene DOCG Extra Dry, con residuo zuccherino di 13g/l, che però nel contempo mantiene linee asciutte.

Zusammengestellt aus einer Selektion aus 13 Weinbergen.

Ein Valdobbiadene DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von 13g/l, der trotzdem trockene Linien beibehält.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine - <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno - <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - <i>Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)</i>
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre - <i>15.-30. September</i>
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA - 135 dz/ha
Vinificazione - <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Weiß, leichte Pressung</i>
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur</i>
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni - <i>30 - 40 Tage</i>
Affinamento - <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi - <i>1 - 3 Monate</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Versektungsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"</i>

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino <i>Restzucker</i>	13 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Dalle linee asciutte e armoniose <i>Trocken und harmonisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti di pesce o di verdura
Sehr gut als Aperitif, perfekt zu Vorspeisen auf Fisch- oder Gemüsebasis

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Cuvée 13

Temperatura di servizio - *Serviertemperatur*: 6-8°C