

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.

Aus den steilen, nach Osten ausgerichteten Weinbergen stammen die Trauben für diesen Valdobbiadene DOCG Brut. Sie wurden ausgewählt, um perfekte Ausgewogenheit, Harmonie und Eleganz zu erzielen.



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>	8 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>	Asciutto e sapido - <i>Trocken und würzig</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
Sehr gut als Aperitif, passt zu Krustentieren und Edelfisch

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 Brut Coste di Levante

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