

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

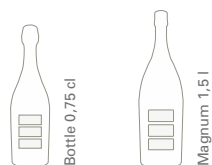
Extra Brut Cuvée 5

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.

Zusammengestellt aus einer Selektion aus 5 Weinbergen.

Ein Valdobbiadene DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von 5 g/l, der sich trotzdem einen runden Ausdruck bewahren kann.



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, mit sanfter 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>	5 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremitig</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>Erinnert in der Nase an Rose, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, weißen Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Secco, ma con espressioni rotonde <i>Trocken und harmonisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati
Sehr gut als Aperitif, perfekt zu Muscheln, Schalentieren und hochwertigem Fisch

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 Brut Cuvée 5

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