

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Cuvée Ø

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene. È un vino assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale.

Er stammt von den am günstigsten ausgerichteten Hügeln des Gebiets Valdobbiadene. Ein absolut trockener Wein, der sich dabei samtig und rund, fruchtig und blumig zeigt.



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>	Zero

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>	Absolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo <i>Sehr trocken, dabei aber auch samtig und rund</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Sehr gut als Aperitif. Perfekt zu Meeresfrüchten und Krustentieren

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 D.O.C.G. Extra Brut Cuvée Ø

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