

## 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, 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>	13 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>	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