

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Dry

Proviene dalle ripide colline dell'esclusivo comprensorio di Valdobbiadene. Il profumo è delicatamente fruttato, il gusto equilibrato e dai toni eleganti: quando si assaggia invoglia.

Er stammt von den steilen Hügeln aus dem exklusiven Valdobbiadene-Bezirk. In der Nase fein fruchtig, im Gaumen ausgewogen mit eleganten Tönen: macht beim Probieren Lust auf mehr.



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>	16 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, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico <i>Harmonisch und fein, würzig und leicht aromatisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un allegro compagno conversando con gli amici, è un ottimo aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati - *Begleitet angenehm ein Gespräch unter Freunden, ist ein sehr guter Aperitif und passt perfekt zu feinen und auserlesenen Gerichten*

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 Dry

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