

TANOIRE

VALDOBBIADENE DOCG BRUT



E' lo spumante più moderno e giovanile, dedicato agli amanti dei vini asciutti e corposi con un basso residuo zuccherino che ne esalta la sapidità.

| | |
|-------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino |
| Perlage | Fine e persistente |
| Profumo | Intenso con note di mela verde, fiori bianchi e pera |
| Sapore | Intenso |
| N° di bottiglie | 10.000 |
| Area di origine | Valdobbiadene, <i>Marai, Micela</i> |
| Vitigno | Glera |
| Esposizione | Ovest |
| Pendenza | 50% |
| Età dei vigneti | Età media 50 anni |
| Forma di allevamento | Doppio capovolto tradizionale |
| Intensità d'impianto | 3.400 piante/ha |
| Resa | 135 q.li/ha |
| Temperature vigneto | media Aprile/Ottobre: 18,5 °C 20 |
| Periodo vendemmia | Settembre - 10 Ottobre |
| Metodo vendemmia | Manuale |
| Metodo spumantizzazione | Metodo Martinotti o Charmat |
| Affinamento | 3 mesi |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|--------------------|-----------------|
| Alcol | 11,5% Vol |
| Residuo zuccherino | 6 g/L |
| Acidità | 5,15 g/L |
| Pressione | 5 bar - a 20° C |

CONSERVAZIONE ESERVIZIO

In un luogo fresco, al riparo dalla luce.
Temperatura di servizio 6-8°

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, accompagna verdure pastellate, piatti a base di pesce e paste fredde. E' lo spumante dell'estate. Convivialità, ostriche, scampi e buone compagnie.