

# TANOIRE

VALDOBBIADENE DOCG

RIVE DI GUIDA

EXTRA BRUT



Questo Valdobbiadene DOCG è ottenuto dalle uve della nostra storica Riva di Guida. I filari crescono su elevate pendenze, che richiedono un faticoso lavoro manuale e una presenza costante. Un elegante **Extra Brut**, frutto autentico delle "Rive", dove la vite, sottoposta a continui stress per le difficili condizioni pedologiche, dà i suoi frutti migliori.

Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Intenso con note di mela verde, fiori bianchi e pera
Sapore	Intenso
N° di bottiglie	4.400
Area di origine	Valdobbiadene, Rive di Guida 100%
Vitigno	Glera
Esposizione	Ovest
Pendenza	50%
Età dei vigneti	Età media 50/80 anni
Forma di allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Intensità d'impianto	3.000 piante/ha
Resa	130 q.li/ha
Temperature vigneto	media Aprile/Ottobre: 18,5 °C
Periodo vendemmia	20 Settembre - 10 Ottobre
Metodo vendemmia	Manuale
Metodo spumantizzazione	Metodo Martinotti o Charmat
Affinamento	6 mesi

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol	11,5% Vol
Residuo zuccherino	3 g/L
Acidità	5,14 g/L
Pressione	4,8 bar - a 20° C

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

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.