

# TANORE

## VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY



E' la versione classica del Valdobbiadene DOCG, esprime al meglio le caratteristiche di questo territorio. Immane presenza negli aperitivi, a tutte le ore. Apprezzato a qualsiasi età, in tutto il mondo.

Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Vivace, abboccato, marcato timbro di mela acerba, agrumi e fiori di campo
Sapore	Ben strutturato e persistente al palato
N°di bottiglie	20.000
Area di origine	Valdobbiadene, Oltraval, Marai
Vitigno	100% Glera
Esposizione	Sud
Pendenza	25/40%
Età dei vigneti	Fino 60 anni
Forma di allevamento	Doppio capovolto tradizionale 3000
Intensità d'impianto	piante/ha
Resa	135 q.li/ha
Temperature in vigneto	media Aprile/Ottobre: 18,5 °C
Periodo vendemmia	Settembre - 10 Ottobre Manuale
Metodo di vendemmia	Metodo Martinotti o Charmat 3
Metodo spumantizzazione	mesi
Affinamento	

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

### CONSERVAZIONE E SERVIZIO

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

### ABBINAMENTI

L'aperitivo ideale e ottimo suggello del pranzo di ogni stagione. Il vino delle feste giovani e spensierate.