



AZIENDA AGRICOLA  
**TANORE**  
VALDOBBIADENE

## VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG MILLESIMATO DRY *Dell'Ospitalità*

*E' lo spumante di ultima generazione; cuvée dai mosti provenienti dalle nostre vigne migliori che si esalta per la freschezza e la complessità aromatica.*

<b>Area di produzione:</b>	Valdobbiadene, Cartizze Alto, Guietta Pecol
<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Terreno:</b>	Argille marnose
<b>Vigneto:</b>	Pendenza 50%, quota 250/300 metri s.l.m., età media 60 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 3.500 piante/ha.
<b>Forma di allevamento:</b>	Doppio capovolto tradizionale
<b>Grappolo:</b>	Spargolo
<b>Vendemmia:</b>	Manuale, 20 Settembre- 10 Ottobre
<b>Temperatura Vigneto:</b>	media Aprile/Ottobre: 16,8 °C
<b>Resa:</b>	135 q.li/ha
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice
<b>Fermentazione primaria:</b>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.
<b>Presenza di spuma:</b>	30-40 giorni
<b>Affinamento:</b>	3 mesi
<b>Metodo di spumantizzazione:</b>	Metodo Martinotti o Charmat
<b>Bottiglie prodotte annata 2012-2013:</b>	10.000

### CONSERVAZIONE E SERVIZIO

<b>Conservazione:</b>	In luogo fresco, al riparo dalla luce.
<b>Temperatura di servizio:</b>	6-8 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Calice a base ampia e ristretto all'apice per confluire i profumi.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol:</b>	11% Vol
<b>Residuo zuccherino:</b>	23 gr/lt
<b>Acidità:</b>	5,21 g/lt
<b>Solfiti:</b>	110 mg/lt

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino dorato con fine perlage.
<b>Profumo:</b>	Intenso con sentori di pera matura e fiori.
<b>Sapore:</b>	Fresco ed abboccato.

### ABBINAMENTI

Si presta per ogni occasione d'incontro e di festa. E' lo spumante dell'ospitalità informale, ideale nelle piccole pause di lavoro per recuperare energia e buonumore.