



## VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT *Il Classico*

*E' lo spumante classico dedicato agli amanti dei vini asciutti e corposi con un basso residuo zuccherino che ne esalta la sapidità.*

<b>Area di produzione:</b>	Valdobbiadene, Salina
<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Terreno:</b>	Argille marnose
<b>Vigneto:</b>	Pendenza 50%, quota 270/300 metri s.l.m., età media 50 anni, esposizione a Ovest, intensità d'impianto 3.400 piante/ha
<b>Forma di allevamento:</b>	Doppio capovolto tradizionale
<b>Grappolo:</b>	Spargolo
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Temperatura Vigneto:</b>	20 Settembre - 10 Ottobre
<b>Resa:</b>	media Aprile/Ottobre: 17,8 °C
<b>Vinificazione:</b>	135 q.li/ha
<b>Fermentazione primaria:</b>	Pressatura soffice
<b>Presatura:</b>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
<b>Presatura:</b>	30-40 giorni
<b>Affinamento:</b>	3 mesi
<b>Metodo di spumantizzazione:</b>	Metodo Martinotti o Charmat
<b>Bottiglie prodotte:</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>	11,5% Vol
<b>Residuo zuccherino:</b>	10 gr/lit
<b>Acidità:</b>	5,14 gr/lit
<b>Solfiti:</b>	94 mg/lit

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con perlage finissimo e persistente
<b>Profumo:</b>	Intenso con note di mela verde, fiori bianchi e pera
<b>Sapore:</b>	Fresco

### 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.