



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.

Area di produzione:	Valdobbiadene, Salina
Vitigno:	Glera
Terreno:	Argille marnose
Vigneto:	Pendenza 50%, quota 270/300 metri s.l.m., età media 50 anni, esposizione a Ovest, intensità d'impianto 3.400 piante/ha
Forma di allevamento:	Doppio capovolto tradizionale
Grappolo:	Spargolo
Vendemmia:	Manuale
Temperatura Vigneto:	20 Settembre - 10 Ottobre
Resa:	media Aprile/Ottobre: 17,8 °C
Vinificazione:	135 q.li/ha
Fermentazione primaria:	Pressatura soffice
Presatura:	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Presatura di spuma:	30-40 giorni
Affinamento:	3 mesi
Metodo di spumantizzazione:	Metodo Martinotti o Charmat
Bottiglie prodotte:	10.000

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11,5% Vol
Residuo zuccherino:	4 gr/Lt
Acidità:	5,14 gr/Lt
Solfiti:	94 mg/Lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con perlage finissimo e persistente
Profumo:	Intenso con note di mela verde, fiori bianchi e pera
Sapore:	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.