



VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY *Della Gioventù*

Spumante sbarazzino, non impegnativo, l'immane presenza negli aperitivi all'aperto, a tutte le ore particolarmente apprezzato dai giovani consumatori.

Area di produzione:	Valdobbiadene, Oltraval, Marai
Vitigno:	Glera
Terreno:	Argille marnose
Vigneto:	Pendenza 25/40%, quota 200/240 metri s.l.m., età fino 60 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 3.200 piante/ha
Forma di allevamento:	Doppio capovolto tradizionale
Grappolo:	Spargolo
Vendemmia:	Manuale
Temperatura Vigneto:	20 Settembre - 10 Ottobre
Resa:	media Aprile/Ottobre: 16,8 °C
Vinificazione:	135 q.li/ha
Fermentazione primaria:	Pressatura soffice
Presatura:	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Presa di spuma:	30-40 giorni
Affinamento:	3 mesi
Metodo di spumantizzazione:	Metodo Martinotti o Charmat
Bottiglie prodotte:	60.000

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% Vol
Residuo zuccherino:	17 gr/lit
Acidità:	5,18 gr/lit
Solfiti:	104 mg/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con persistente e minuto perlage
Profumo:	Vivace, abbozzato, marcato timbro di mela acerba, agrumi e fiori di campo
Sapore:	Ben strutturato e persistente al palato

ABBINAMENTI

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