



## VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY *Della Gioventù*

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

<b>Area di produzione:</b>	Valdobbiadene, Oltraval, Marai
<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Terreno:</b>	Argille marnose
<b>Vigneto:</b>	Pendenza 25/40%, quota 200/240 metri s.l.m., età fino 60 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 3.200 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:</b>	60.000

### 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>	14 gr/lit
<b>Acidità:</b>	5,18 gr/lit
<b>Solfiti:</b>	104 mg/lit

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con persistente e minuto perlage
<b>Profumo:</b>	Vivace, abbozzato, marcato timbro di mela acerba, agrumi e fiori di campo
<b>Sapore:</b>	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.