



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.

Area di produzione:	Valdobbiadene, Cartizze Alto, Guietta, Pecol
Vitigno:	Glera
Terreno:	Argille marnose
Vigneto:	Pendenza 50%, quota 250/300 metri s.l.m., età media 60 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 3.500 piante/ha
Forma di allevamento:	Doppio capovolto tradizionale
Grappolo:	Spargolo
Vendemmia:	Manuale 20 Settembre - 10 Ottobre
Temperatura Vigneto:	media Aprile/Ottobre: 16,8 °C
Resa:	135 q.li/ha
Vinificazione:	Pressatura soffice
Fermentazione primaria:	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Presenza 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% Vol
Residuo zuccherino:	23 gr/lit
Acidità:	5,21 gr/lit
Solfiti:	110 mg/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino dorato con fine perlage
Profumo:	Intenso con sentori di pera matura e fiori
Sapore:	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.