



VADOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.

SPUMANTE DRY

VIGNETO

Zona di produzione: Valdobbiadene DOCG.
Comune: Valdobbiadene.
Varietà: Glera 100%
Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.
Resa ettaro: 80 - 85 ettolitri/ettaro.
Resa per pianta: 3,5 kg/pianta.
Sistema di allevamento: Sylvoz.
Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.
Raccolta rigorosamente a mano.

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.
Lieviti: selezionati.
Durata di fermentazione: 10 giorni circa.
Fermentazione malolattica: no.

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione: metodo Martinotti corto.
Maturazione: in autoclave per 30 - 40 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5% vol.
Grado zuccherino: 30 - 32 grammi per litro.
Acidità totale: 5,5 - 6,5 grammi per litro.
PH: 3.10 - 3.25

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino scarico.
Profumo: sentori di frutta e fiori tipici del vigneto.
Sapore: amabile, ben equilibrato, morbido e vellutato.
Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.
Servizio: 6 - 8° C. Perfetto alla fine del pasto con pasticceria secca e crostate di frutta.
Bicchieri consigliati: calice.