



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

SCHAUMWEIN DRY

WEINBERG

Anbaugebiet: Valdobbiadene DOCG
Distrikt: Valdobbiadene
Traubesorte: Glera 100%.
Pflanzdichte: 3.200 - 3.500 Stümpfe per Hektar.
Ertrag per Hektar: 80 - 85 Hektoliter/Hektar.
Produktion per Pflanze: 3,5 Kg/Pflanze.
Anbausystem: Sylvoz.
Traubenlese: Mitte - ende September. Traubenlese nur per Hand.

WEINERZEUGUNG

Gärungcontainer: in Edelstahl.
Gärungtemperatur: gesteuert. Maximum 20° C.
Hefen: ausgewählt.
Gärungdauer: 10 Tagen.
Malolaktische Gärung: no.

SEKTHERSTELLUNG

Methode: kurze Martinotti Methode.
Reifung: in Gärbehälter für 30 - 40 Tagen. Gesteuerte Temperatur Maximum 15°C, mit ausgewählten Hefen. 8 Tagen Kühlung.

TECNISCHEN DATEN

Alkoholgehalt: 11,5% vol.
Restzucker: 30 - 32 Gramm per Liter.
Säure insgesamt: 5,5 - 6,5 Gramm per Liter.
PH: 3.10 - 3.25

WEINPROBE

Farbe: Strohgelbe Farbe.
Bukett: fruchtige und blumige Note, typisch des Weinberges.
Geschmack: lieblich, ausgewogen, gefällig und samtig.
Weinleben: in 18 Monate von Abfüllung.
Serviertemperatur: 6 - 8° C. Perfekt mit Gebäcken und Früchtenkuchen.
Empfohlenes Glas: Sektglas.