



Il classico per eccellenza...

Nella versione Extra dry il vitigno Glera è in grado di esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

Le bollicine nel bicchiere si sprigionano formando lunghe catene regolari che portano in superficie sensazioni di mela e di pera. In bocca il vino è morbido e avvolgente, una buona struttura lo sostiene ed è gradevole la nota fruttata.

**Valdobbiadene D.o.c.g.
Extra dry**

DATI SENSORIALI

Colore Giallo paglierino scarico con riflessi dorati

Profumo Pesca, mela verde

Sapore Armonico e avvolgente con delicata sapidità

DATI AGRONOMICI

Uve Glera

Vigneti Storici dell'azienda

Altitudine 250 m slm

Esposizione Sud-ovest

Terreno Argilloso

Sistema di allevamento Doppio capovolto tradizionale

Rese q/ha 135

Vendemmia Manuale, tra metà e fine settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura Soffice su uve intere

Resa uva/vino % 70

Fermentazione e stoccaggio In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Metodo di spumantizzazione Metodo italiano, Martinotti

Durata maturazione 30 giorni dall' imbottigliamento

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l) 5.8

Zuccheri residui (g/l) 16

Alcol svolto % 11.5

Pressione in bottiglia (atm) 4.2

Suggerimenti Porre in ghiacciaia prima della degustazione

Abbinamenti Ideale aperitivo, adatto ad ogni occasione conviviale

Servizio Servire in calice alla temperatura di 7-9 °C

Formati 0.75l; disponibile in tiratura limitata anche nel formato Magnum 1.5l

