



Valdobbadiene DOCG Spumante Brut

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dei nostri terreni, il Valdobbadiene DOCG Brut rappresenta con orgoglio la qualità superiore delle vigne valdobbadienesi



www.stramaret.it



IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



Organismo di Controllo
autorizzato
dal M.I.P.A.A.F.
IT-BIO-015
Operatore Controllato
n. 3240

Provenienza	Valdobbadiene, località Funer
Vitigno	Glera 100%
Altitudine	200/250 m. s.l.m.
Esposizione	sud
Sistema di allevamento	syloz, doppio capovolto
Età media vigneti	30 anni
Resa q/ha	135
Vendemmia	ultima decade di settembre, VENDEMMIATO A MANO
Vinificazione	in bianco con uva intera e pressatura soffice
Prima fermentazione	decantazione statica, a temperatura controllata
Affinamento	3/4 mesi o più in serbatoi in acciaio inox
Presatura di spuma	in autoclave da 25 hl, metodo Martinotti (charmat) per 40 giorni
Pressione	4.8 bar
Gradazione alcolica	11,5 %VOL
Residuo zuccherino	7 g/l
Acidità totale	6.0 g/l
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Perlage	fine e persistente
Profumo	sentori di rosa, fiori bianchi come acacia, glicine assieme a note di frutta fresca (mela, pera, pesca bianca), con sfumature di note tropicali
Sapore	Spumante sapido e asciutto, spicca la nota leggermente acida; la spuma è delicata, cremosa e ben amalgamata

Abbinamenti

ottimo come aperitivo, accompagnando alcuni cicchetti; si abbina in tavola con primi piatti o alcuni crostacei e altri pesci pregiati

Conservazione

in posizione verticale, in ambiente fresco al riparo dalla luce. Evitare lunghe soste in frigo

Temperatura di servizio: 8°C