



Valdobbadiene DOCG Spumante Extra Dry

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dei nostri terreni, il Valdobbadiene DOCG Extra Dry 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	sylvoz, 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	16 g/l
Acidità totale	6.0 g/l
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Perlage	fine e persistente
Profumo	esprime al massimo le caratteristiche floreali di fiori bianchi come glicine e acacia tipici dell'uva Glera prodotta nella zona storica, ben armonizzati con quelli di frutta fresca come la mela e una leggera nota di frutta tropicale
Sapore	impatto morbido con una spuma delicata e ben amalgamata con il vino, piacevole la nota acida che ricorda la frutta fresca e ben si sposa con il residuo zuccherino. Leggero e di buona sapidità.

Abbinamenti

ottimo come aperitivo, si sposa con eleganza a crudità di pesce ed è stuzzicante se degustato con antipasti a base di verdure e crostacei, o con formaggi freschi

Conservazione

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

Temperatura di servizio: 8°C