



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

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
Presa 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