



Valdobbadiene D.O.C.G. Spumante Extra Brut

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dei nostri terreni, il Valdobbadiene D.O.C.G. Extra Brut rappresenta con orgoglio la qualità e le scelte agronomiche della nostra azienda, è per questo motivo che questo spumante viene proposto, in annate particolarmente adatte, senza l'utilizzo di solfiti



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 (nel caso senza solfiti sempre in saturazione di azoto)
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	0 g/l
Acidità totale	6.0 g/l
Colore	giallo paglierino
Perlage	fine e persistente
Profumo	lievemente floreale con sentori di fiori bianchi (acacia e glicine), e frutta come mela, pera e pesca bianca. Nelle annate prodotto senza solfiti le note prevalenti sono di frutta matura come pera e mela
Sapore	Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, spicca la mineralità dei terreni di Valdobbadiene

Abbinamenti

l'assenza di zuccheri lo rende un vino per gli amanti dei bassi dosaggi, per il consumo in ogni momento del pasto, in particolare con pesce come molluschi o crostacei grassi

Conservazione

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

Temperatura di servizio: 8°C