



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

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