

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Dosaggio Zero

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene. È un vino assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area. Extremely dry, but still velvety and round, with hints of fruit and flowers.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	Zero

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo <i>Extremely dry, but still velvety and round</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Perfect as an aperitif. It is perfectly matched with shells and shellfish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Dosaggio Zero

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C