

VALDOBBIADENE

MILLESIMATO
DRY

È lo spumante di ultima generazione; cuvée dalle nostre vigne di Santo Stefano che si esalta nella freschezza e nella complessità aromatica. La sua produzione è strettamente correlata all'andamento stagionale. Quindi il numero di bottiglie può variare di annata in annata in base all'esito delle vendemmie che devono essere di qualità superiore.

**ASPETTO**

Colore giallo paglierino dorato con perlage persistente.

PROFUMO

Intenso con sentori di pera matura e fiori bianchi

SAPORE

Fresco ed abboccato.

ABBINAMENTI

Spumante dell'incontro e della convivialità. Si accompagna ai piatti leggeri e freschi dell'estate e ad ogni pausa di relax e festa.

**CARATTERISTICHE
TECNICO-IDENTIFICATIVE**Area di produzione

Santo Stefano, I Balcon, Marai

Vitigno

Glera, Bianchetta, Verdiso

Terreno

Argille marnose

Vigneto

Pendenza 25%, quota 250/300 metri s.l.m., età 60 anni, esposizione a SUD

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale,
20 Settembre - 20 Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,8 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi

Metodo di spumantizzazione

Metodo Martinotti o Charmat, con rifermentazione in autoclave, grandi recipienti a tenuta di pressione, e a temperatura controllata.

Presatura di spuma

50-60 gg

**CARATTERISTICHE A
NALITICHE**Alcool

11% Vol

Residuo zuccherino

18 gr/lit

Acidità totale

6 g/lit

**CONSERVAZIONE
E SERVIZIO**Bicchieri consigliati

Calice a base ampia e ristretto all'apice.

Temperatura di servizio

6-8 °C.

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla luce.