

VARASCHIN

VALDOBBIADENE 1930



RELUI Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Vitigno:
90% Glera - 10% Verdiso

Zona di produzione:
San Pietro di Barbozza

Altitudine:
370 mslm

Sosta in autoclave:
5 mesi minimo

Portinnesto:
420/A

Forma di coltivazione:
doppio capovolto

Vendemmia:
da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione:
metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Metodo di lavorazione:
Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. Seconda fermentazione controllata in autoclave (18 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 1 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, color giallo paglierino tenue, la bollicina molto fine e persistente, spuma cremosa e setata
PROFUMO: raffinato e fresco con note di pompelmo, mela verde selvatica e fiore di limone
SAPORE: al palato secco e persistente con note agrumate e floreali, una giusta sapidità, una piacevole nota acidula grazie all'altitudine dei nostri vigneti

Abbinamenti gastronomici:
ottimo con piatti a base di pesce, per chi ama il gusto secco anche come aperitivo o con i nostri taglieri tipici di salumi e formaggi

Temperatura di servizio:
6-8 °C in ampi calici da spumante

