



Strada Chiesa

VALDOBBIADENE
DOCG

EXTRA DRY

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Bacio, Strazzelede e Stane
<i>altitudine / altitude</i>	300 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	4 mesi minimo / minimum of 4 months
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / by hand selection 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. <i>Martinotti method, according to Valdobbiadene Superiore DOCG regulations.</i>



750 ml
1500 ml
3000 ml
6000 ml



11.5% Vol.



5.5 g/L
acidity



15 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO
appearance

Brillante, color giallo paglierino, perlage persistente e molto fine, spuma densa, cremosa.
Brilliant, straw yellow in colour, with a very fine, persistent perlage and a rich, creamy mousse.

BOUQUET
bouquet

Intenso ed elegante, note di pera Williams, fiori di acacia e glicine.
Intense and elegant, with notes of Williams pear, acacia and wisteria blossom.

PALATO
palate

Al palato morbido, suadente, una piacevole nota minerale che accompagna il sorso, si conclude con una linea leggermente acida data dalle terre Marnose di San Pietro di Barbozza bilanciando perfettamente questo vino.
On the palate, it is smooth and alluring, with a pleasant mineral note that carries through the sip, leading to a subtle acidity, imparted by the marly soils of San Pietro di Barbozza, which brings perfect balance to the wine.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Ottimo con antipasti e primi piatti, può essere abbinato a secondi di carne bianca ed è indicato anche come aperitivo.
Excellent with appetizers and first courses, as well as white meat main courses, also recommended as an aperitif.