

VALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY

Denominazione di origine controllata e garantita

ZONA DI PROVENIENZA	Zona collinare in Valdobbiadene
UVE	Esclusivamente Glera
ALTITUDINE	Circa 250 mt slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz modificato e guyot
RESA MASSIMA PER ETTARO	Kg 13500
VENDEMMIA	Fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine settembre ai primi giorni di ottobre
VINIFICAZIONE	Di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti
SPUMANTIZZAZIONE	Con metodo Martinotti o Charmat. Fermentazione a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol.
ZUCCHERI RESIDUI	17 gr/litro
VISTA	Paglierino scarico con leggere tonalità verdognole
OLFATTO	Preponderante la mela, fanno da contorno fiori freschi (glicine e acacia) sempre armonici e ben sostenuti
GUSTO	Armonioso, elegante, di struttura
CONSERVAZIONE	Per mantenere le proprie caratteristiche nel tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi
CONFEZIONE	Da 6 bottiglie
ALTRI FORMATI	Magnum Lt. 1,5 (conf. da 4 bottiglie) disponibili anche in bottiglie da 3 Lt., 6 Lt., 9 Lt. "in cassa legno"



Canevel Spumanti s.p.a.

Via Rocat e Ferrari, 17, 31049 Valdobbiadene (Treviso) Italy

tel. +39 0423 975940 - telefax +39 0423 975961

www.canevel.it - info@canevel.it