

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