

VALDOBBIADENE

EXTRA BRUT

D.O.C.G.
RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
Millesimato



VITIGNO / VARIETY
100% Glera



ALTIMETRIA / ALTITUDE
365 m s.l.m. / 365 m above sea level



DOSAGGIO / DOSAGE
2 g/l (solo zuccheri infermentescibili) /
2 g/l (only infermentable sugar)



TERRENO / SOIL
Argilloso con presenza di Biancone (roccia calcarea) /
Clayey with presence of Biancone (limestone rock)



DENSITÀ DI IMPIANTO / PLANT DENSITY
4800 viti/Ha



PRESSIONE / PRESSURE
5,5 atm



EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
Fine Settembre / End of September



RACCOLTA / HARVEST SYSTEM
Interamente manuale / Picked by hand



SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Doppio Capovolto



VINIFICAZIONE / WINEMAKING
Criomacerazione a 5°C. Prima fermentazione a 15°C della
durata di 20 giorni. / Criomaceration at 5°C. First fermentation
at 15°C for 20 days.



AFFINAMENTO / FINING
3 mesi sulle fecce nobili. / 3 months on nobles lees.



PRESA DI SPUMA / WINEMAKING METHOD
Charmat lungo, minimo 90 giorni in autoclave /
Second fermentation in pressure tanks for 90 days (Charmat
Method).

11,5% Vol