

VALDOBBIADENE EXTRA DRY

D.O.C.G.
Millesimato



VITIGNO / VARIETY
100% Glera



ALTIMETRIA / ALTITUDE
300 m s.l.m. / 300 m above sea level



DOSAGGIO / DOSAGE
17 g/l



11



TERRENO / SOIL
Argilloso con sottosuolo di arenaria /
Clay with presence of sandstone



DENSITÀ DI IMPIANTO / PLANT DENSITY
3000/4000 viti/Ha



PRESSIONE / PRESSURE
5,5 atm



EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
20-25 Settembre / 20th-25th September



RACCOLTA / HARVEST SYSTEM
Interamente manuale / Picked by hand



SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cappuccina modificato



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