

VALDOBIADENE BRUT

D.O.C.G.

NATIVE - LIMITED EDITION

Millesimato



VITIGNO / VARIETY

100% Glera "Vecchie Viti"
/ "Old Vines"



ALTIMETRIA / ALTITUDE

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



DOSAGGIO / DOSAGE

7 g/l



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 / WINE MAKING

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, 83 giorni minimo in autoclave /
Charmat method - Second fermentation in pressured tanks for
83 days

11,5% Vol

INDICAZIONI TECNICHE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA / Verifica sempre le disposizioni del tuo comune



BOTTIGLIA VETRO
RACCOLTA VETRO



TAPPO SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA



CAPSULA POLILAMINATO-ALLUMINIO
RACCOLTA ALLUMINIO



GABBIETTA IN ACCIAIO
RACCOLTA FERRO

D.O.C.G. COLLECTION