

# VALDOBBIADENE BRUT

## D.O.C.G.



VITIGNO / VARIETY  
100% Glera



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



DOSAGGIO / DOSAGE  
8 g/l



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

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