

# 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 in fermentescibili) /  
2 g/l (only fermentable 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

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