



# Ca' dei Giari

## Valdobbiadene D.O.C.G

### Extra Dry Millesimato



Viene utilizzata solo uva Glera, coltivata e raccolta a mano nei vigneti della piccola proprietà della famiglia Simonetto. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un sapore fresco e armonico con sentori di mela, pera, pesca, fiori di vite ed acacia. Risulta essere un allegro compagno per un aperitivo con gli amici o cene delicate e raffinate.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

Zona di origine	Colline di Valdobbiadene, Veneto, Italia
Vitigno	Glera 100%
Forma di allevamento	Metodo Valdobbiadene detto "Cappuccina modificata"
Periodo di vendemmia	Dal 15 Settembre al 30 Settembre
Vendemmia	A mano selezionata
Resa kg uva per Ha	135 q.li
Vinificazione	In bianco mediante pressatura soffice a temperatura controllata
Prima fermentazione	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Affinamento	Da 1 a 3 mesi
Presatura di spuma	Metodo "Charmat" come da disciplinare Valdobbiadene D.O.C.G.
Formati disponibili	Bottiglia 0.75 l, Magnum 1,50 l
Conservazione	Verticale, 12/18 °C, al riparo da luce

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione Alcolica	11,5 % Vol
Residuo zuccherino	13 g/l
Acidità totale	6.00 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumi	Richiama la mela, la pera, la pesca e fiori di vite ed acacia
Sapore	Fresco, armonico e vellutato
Temperatura di servizio	6-8° C
Spumantizzazione	Metodo "Martinotti - Charmat"

#### ABBINAMENTI

Da aperitivo, piatti delicati e raffinati

#### COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Valdobbiadene D.O.C.G. Extra dry Millesimato