



CABERLATA
DIEGO SIMONI

Valdobbiadene DOCG BRUT NATURE 'SUI LIEVITI'

ZONA DI PRODUZIONE

Farra di Soligo 250-340m slm

VARIETÀ

Glera

SUOLO

Nei versanti ripidi roccia conglomerata calcarea mentre verso fondo valle da marne calcaree e arenarie

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice
Decantazione statica di 18-24 ore
Fermentazione a temperatura controllata in vasche in acciaio
Maturazione in vasche in acciaio fino al mese di maggio

RIFERMENTAZIONE

Presatura di spuma in bottiglia a temperatura costante (16-18 °C) senza sboccatura. Sosta sui lieviti in bottiglia minima di 6 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Residuo zuccherino 0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumi fruttati di pera e mela, floreali di camomilla uniti al caratteristico sentore di 'crosta di pane'

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio tra i 12 ed i 18 °C ed evitare lunghe soste in frigorifero.

INDICAZIONI DI SERVIZIO

Temperatura di servizio a 8°C in calici a stelo lungo
Versare facendo attenzione a risparmiare il fondo

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI

Valdobbiadene Docg Brut Nature 'sui lieviti'

