



CABERLATA  
DIEGO SIMONI

## Valdobbiadene DOCG EXTRA DRY

### 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 all'anno nuovo

### RIFERMENTAZIONE

Presatura di spuma con metodo Martinotti in autoclave 30-40 giorni

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica: 11 % vol  
Residuo zuccherino 16 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fine e persistente. Il profumo ricorda il glicine e l'acacia: buona componente fruttata, prevalentemente mela e pesca. In bocca una buona acidità che si traduce in piacevolissima freschezza.

### CONSERVAZIONE

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

### INDICAZIONI DI SERVIZIO

Da consumarsi giovane ad una temperatura di servizio di 8-10 °C in calici a stelo lungo

### COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI

Valdobbiadene Docg Extra Dry

