



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

