



# LE COLTURE

## Pianer

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Extra Dry



**E' la versione classica del Valdobbiadene D.O.C.G. che combina l'aromaticità e la vellutata sapidità con la nitida vivacità delle bollicine.**

**Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage, i profumi fruttati di pera e mela, sfumano nel floreale con un sentore di agrumi ed una aromaticità fresca e ricca di sensazioni.**

**In bocca il vino si distende morbido, avvolgente e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente. Da aperitivo per eccellenza, ideale a 8/10 °C accompagna minestre di legumi e frutti di mare e paste con delicati sughi di ragu' di verdure.**

**La vendemmia si svolge da metà settembre a metà ottobre;**

**la vinificazione avviene con pressatura soffice delle uve,**

**fermentazione del mosto a temperatura controllata;**

**La presa di spuma avviene con metodo charmat con rifermentazione in autoclave, speciale recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata.**

**Pressione in bottiglia : 4,5 atm; Alcol 11% vol, zuccheri residui 14 g/l.**

**Bottiglie da 0.75 lt., da 1.5 lt. e da 3.0 lt.**

This is the Valdobbiadene D.O.C.G.'s classical version that combines spiciness and a velvety taste with the limpid vivacity of its bubbles. It is brilliant straw yellow in colour, enhanced by the perlage, the fruity flavours of pears and apples dissolve into floral notes, with a hint of citrus fruit and an aromatic quality that is fresh and rich in sensations.

The first sip of the wine unfolds smooth and enveloping whilst at the same time, being dry, thank to a decided acidity. Ideal served as an aperitif, served at 8/10°C, it is the perfect accompaniment to vegetable soups, seafood and pasta with delicate vegetable sauces.

The grape harvest is conducted from mid-September until mid-October;

the vinification is achieved through the gentle pressing of the grapes,

fermentation of the must at a controlled temperature; the accumulated foam is removed,

followed by re-fermentation in steel vats (adopting the charmat method) at a controlled temperature.

Bottle pressure: 4.5 atm; analytical data: alcohol 11% vol.,

residual sugars 14 g/l. Available in 0.75 l., 1.5 l. and 3.0 l. bottles.

*Er ist die klassische Ausführung des Valdobbiadene D.O.C.G. Schaumweins, und kombiniert das Aroma und den samtigen Geschmack mit der reinen Lebhaftigkeit des prickelnden Weines. Das brillante, strohfarbige Aussehen wird durch das Perlen belebt, er duftet fruchtig nach Birne und Apfel und geht leicht ins Blumige mit einem Hauch von Zitrusfrucht und einem frischen und gefühlvollem Aroma.*

*Der Wein mundet weich, einhüllend und dank seines Säuregehaltes gleichzeitig trocken.*

*Er ist der Aperitif par Excellence, ideal bei 8/10 °C zu Gemüsesuppen, Meeresfrüchten und Gerichten mit leichten Gemüseragout-Soßen. Die Weinlese erfolgt von Mitte September bis Mitte Oktober;*

*die Weingewinnung erfolgt durch leichtes Pressen der Trauben, Fermentation des*

*Mosts bei kontrollierter Temperatur; Schaumgewinnung, Neufementierung in Edelstahlbehältern*

*(Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur. Druck in der Flasche: 4,5 atm; Analysedaten:*

*Alkohol 11% vol, Restzucker 14 g/l. Flaschen zu 0.75 L., 1.5 L. und 3.0 L.*

