

DIRUPO

BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

“Dirupo”, qui nella sua versione Brut, è un Valdobbiadene Docg che nasce da una selezione dei vigneti più scoscesi di Andreola, nel pieno spirito di una viticoltura eroica che modella colline dalle pendenze estreme, donandoci un vino letteralmente “fatto a mano”. Delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente ogni piatto, anche a base di pesce. Si consiglia di servire a 8-10° C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	—	300 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	10 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,375 L - 0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L

Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Dirupo
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut

