

DIRUPO

EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

“Dirupo”, qui nella sua versione Extra Dry, 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, accompagna bene ogni piatto e grazie al suo gusto gentile è ottimo anche con il dessert. Si consiglia di servire a 8-10° C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	<i>Valdobbiadene</i>
VITIGNO	—	<i>90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera</i>
ALTIMETRIA	—	<i>300 m.s.l.m</i>
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	<i>Argilloso con sottosuolo di arenaria</i>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	<i>Cappuccina modificato</i>
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	<i>3.500 ceppi per ettaro</i>
PRODUZIONE PER ETTARO	—	<i>135 q/ha</i>
PERIODO DI VENDEMMIA	—	<i>Settembre-Ottobre</i>
VINIFICAZIONE	—	<i>In bianco con pressatura soffice</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	<i>Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata</i>
PRESA DI SPUMA	—	<i>30-40 giorni</i>
AFFINAMENTO	—	<i>1-3 mesi</i>
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	<i>Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	—	<i>11,5% vol</i>
RESIDUO ZUCCHERINO	—	<i>17 g/l</i>
PRESSIONE	—	<i>5 atm</i>
CONSERVAZIONE	—	<i>Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	<i>Fine e persistente</i>
SPUMA	—	<i>Cremona</i>
PROFUMO	—	<i>Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela</i>
GUSTO	—	<i>Delicato e fruttato</i>
FORMATI DISPONIBILI	—	<i>0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L Mathusalem 6 L - Salmanazar 9 L</i>

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 - Extra Dry

