DIRUPO

Valdobbiadene DOCG
EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	—	200–500 metri s.l.m.
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	—	Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO	—	Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	—	30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	15 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro
	—	con riflessi verdognoli
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Fiore di glicine, pera, mela, pesca bianca e note di pasticceria
GUSTO	—	Pieno, ricco e persistente
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L – Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L – Mathusalem 6 L Salmanazar 9 L

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

Andreola

TERROIR

Dirupo Extra Dry è un Valdobbiadene Docg che nasce dall'unione di uve provenienti dal cuore della zona storica di produzione del Valdobbiadene DOCG. Come azienda che molto ha investito e creduto in questo territorio negli ultimi anni, per la creazione di questo esclusivo assemblaggio abbiamo il privilegio di poter scegliere tra numerosi appezzamenti distribuiti all'interno dei 15 comuni che compongono la nostra denominazione.
Notevole è la diversità nella conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti: passiamo infatti da marne calcaree, arenarie e conglomerati rocciosi, a terreni molto più evoluti e profondi come per esempio i Feletti. In questo susseguirsi di condizioni molto variabili, troviamo vigne che sono state piantate in zone che vanno da un'altitudine media di circa 200 m s.l.m. fino a toccare alcuni dei punti più estremi per la coltivazione della vite ad un'altitudine di 500 m s.l.m., dove ogni singola operazione deve essere svolta manualmente.
L'altitudine elevata comporta condizioni di forte pendenza: ecco perché la viticoltura che ricama queste colline Patrimonio Unesco viene definita "eroica".
Si sfiorano infatti, nei vigneti più impervi, 1000 ore/ettaro di duro lavoro manuale in un anno: non potendoci avvalere dell'ausilio delle macchine operatrici ne esce un vino letteralmente "fatto a mano".

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La sintesi di queste disparate situazioni si traduce in un vino che fa di completezza, equilibrio e piacevolezza i suoi punti di forza. L'eleganza dell'arenaria, la finezza del calcare e la profondità delle marne si fondono in questo assemblaggio dando vita a un vino divenuto nel tempo simbolo di qualità, sinonimo di Andreola.
Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, le bollicine sono sottili, numerose e continue, la spuma è cremosa. Fiore di glicine, pera, mela, pesca bianca e note di pasticceria all'olfatto. Il sorso è pieno, ricco e persistente. Questo è lo spumante della tradizione, identitario e territoriale. Ottimo come aperitivo, dessert compreso.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

DIRUPO Valdobbiadene DOCG
EXTRA DRY

VITICOLTURA EROICA CERVIM

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti