

SESTO SENSO

Valdobbiadene DOCG
DRY

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
VITIGNO	— 96% Glera, 2% Bianchetta, 2% 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	— 19 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	— Cedro e limone maturo, aloe, glicine, pesca, mela, marzapane, polvere di liquirizia, fieno e burro
GUSTO	— Ricco, elegante ed equilibrato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L – Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L



Andreola

TERROIR

Sesto Senso è un vero e proprio “blend”, uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni territoriali del Valdobbiadene Docg di Andreola, frutto dei vigneti più vocati e rappresentativi dell'azienda.

Lo si apprezza al meglio, al momento della degustazione, quando si ha la conoscenza di tutto ciò che sta alla base della nostra piramide qualitativa e della nostra filosofia aziendale di produzione. Per poter essere pienamente compreso, infatti, dev'essere concluso tutto il percorso di esperienza sensoriale che porta alla conoscenza della ricchezza di diversità dell'area di produzione del Valdobbiadene DOCG, oltre che al bacino di vigne stesso dal quale l'azienda agricola Andreola può attingere le uve per trasportarne tutte le caratteristiche al calice finale.

Questo spumante contiene, esprime ed esalta il valore dei suoli variamente caratterizzati da marne calcaree, arenarie e conglomerati rocciosi, da cui trae energie e finezze, qualità riconosciute alle Rive e ai pendii scoscesi del Dirupo.

Qui Andreola vuole evidenziare come la sintesi di cinque espressioni di un grande territorio, ricco di diversità data da altitudini, microclimi ed origine geologica diversa dei suoli, possa coesistere in una bottiglia e sprigionare nel calice una sesta espressione, contenente tutti i punti di forza che contraddistinguono i singoli ingredienti di partenza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Risultato dell'espressione di diverse sfaccettature di un grande territorio, Sesto Senso fa della completezza olfattivo-gustativa il suo punto di forza.

Il colore si presenta giallo chiaro con riflessi verdognoli; nel calice il perlage è sottile, attivo e persistente, la spuma è elegante e sontuosa. I profumi si accavallano numerosi: cedro e limone maturo, aloe, glicine, pesca, mela, marzapane, polvere di liquirizia, fieno e burro. Sapidità e dolcezza in perfetto equilibrio anche all'assaggio, ricco di emozioni e di sensazioni, senza la minima stonatura. Pura piacevolezza. Versatile, è adatto ad accompagnare dolci a pasta secca o cibi piccanti.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

SESTO SENSO

Valdobbiadene DOCG
DRY

