



CANELLO

AZIENDA  AGRICOLA



VALDOBBIADENE SPUMANTE BRUT DOCG

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON SPUMA FITTA E PERLAGE FINE E PERSISTENTE

BOUQUET: FRUTTATO INTENSO E FLOREALE

SAPORE: DECISO, ASCIUTTO E INTENSO NEI SAPORI DI FRUTTA

VITIGNE: GLERA 100%

ZONA DI PRODUZIONE: COLLINE DI VALDOBBIADENE

SUOLO: COLLINARE, ARGILLOSO CALCAREO

CLIMA: MEDITERRANEO

ESPOSIZIONE: A SUD-SUD OVEST

FORMA DI ALLEVAMENTO: CAPPUCINA MODIFICATA

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 SETTEMBRE - 10 OTTOBRE

RESA Q.LI UVA /HA: 135 Q.LI CIRCA

VINIFICAZIONE: IN BIANCO, CON PRESSATURA SOFFICE E RESA MASSIMA 70%

FERMENTAZIONE PRIMARIA: A TEMPERATURA CONTROLLATA

PRESA DI SPUMA: METODO CHARMAT

GRADAZIONE: MINIMA COMPLESSIVA 11,50%