



VIGNETO GIARDINO

Rive di Colbertaldo

ASCIUTTO

Valdobbiadene Docg

UVE	Glera 97-100% - Chardonnay 0-3%
ZONA DI PRODUZIONE	Vigneto Giardino - Frazione Colbertaldo - Comune di Vidor.
ALTITUDINE	200 - 250 m. slm.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso e magro, asciutto e poco profondo.
ESPOSIZIONE	Collina con forti pendenze sistemata a girappoggio a forma di anfiteatro con esposizione a Sud.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.
CLIMA	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.
VENDEMMIA	Dal 20 settembre al 10 ottobre.

GRADO ALCOLICO	11% vol	TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8 °C
DOSAGGIO	17-19 g/l	BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice di media ampiezza.
ACIDITÀ TOTALE	6 g/l - pH 3.20	FORMATI DISPONIBILI (L)	0,75 - 1,5 - 3
MILLESIMATO	Sì		

VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo sei mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: di grande ampiezza intensità ed equilibrio. Con fresche note fruttate, ricorda la mela gialla, la pesca, i fiori di glicine e d'acacia. Sapore: ricco ed intenso nei sapori di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fresco. Di buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo. Grande armonia ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si accompagna a pasticceria secca, alle focacce, alle crostate di frutta ed alla frutta fresca, specie la pesca ed il melone. Particolarmente adatto da accompagnare con pandoro e panettone.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbertaldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

