

VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA BRUT

Così nasce un grande metodo Charmat,
perfetto per accompagnare un aperitivo o una cena tra amici,
un vino perfettamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo.

*This Charmat method sparkling wine is perfect for an aperitif or dinner party;
a beautifully dry wine that's nonetheless velvety and round-bodied.*

Zona di produzione

Colline del Conegliano
Valdobbiadene DOCG,
esposizione sud, sud-est 300mslm

Uvaggio

Uve Glera

Vendemmia

Effettuata rigorosamente a mano nel
periodo che va da metà settembre a
metà ottobre, a seconda delle annate

Presa di spuma

Il metodo è Conegliano-
Valdobbiadene. Rifermentazione in
autoclave per circa 40 giorni

Profumo

L'aroma di mela verde e fiori
campestri è intenso e intrigante,
sempre piacevole

Gusto

Estremamente secco, con buona
sapidità

Perlage

Fine e vellutato

Abbinamento

Ottimo come calice da aperitivo.
Ottimo per accompagnare crostacei
e pesci pregiati

Residuo zuccherino 1-2g/l

Grado alcolico 11,5% VOL

Temperatura di servizio 7/8 °C



Production zone

Conegliano Valdobbiadene DOCG
Hills, facing south, south-east,
300m asl

Grape Variety

Glera

Harvest

Strictly by hand from mid-September
to mid-October, according to the
vintage

Prise de mousse

Conegliano-Valdobbiadene method.
Second fermentation in pressure
tanks for approximately 40 days

Scent

The aroma of green apples and wild
flowers is intense and intriguing,
extremely pleasant

Flavour

Very dry full flavour

Perlage

Fine and velvety

Serving suggestions

Excellent as an aperitif. Delicious with
shellfish and quality fish

Residual sugar 1-2g/l

Alcohol 11,5% VOL

Serving temperature 7/8 °C



Strada Menegazzi, 7 - 31040 Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel.+ 39 0423 900278 | info@valdocsartori.it | www.valdocsartori.it