

CUVÉE

Extra Dry

CATE  
RINA  
SCALCO



## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE:** Vino Bianco Spumante Extra Dry

**TIPOLOGIA:** Spumante - **UVE:** 100% Glera

**ZONA DI PROVENIENZA:**

Vigne nella zona di colli di Conegliano e Valdobbiadene e limitrofi

**TIPO DI TERRENO:**

suoli di diversa natura in base alla locazione dei vigneti

**ALTITUDINE:** da 50 a 100 m. slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio Capovolto e Sylvoz

**ETA' MEDIA DEL VIGNETO:**

Vigna vecchia di 20-25 anni

**PERIODO DI VENDEMMIA:** settembre

**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C. Affinamento da uno a tre mesi in contenitori di acciaio fino la momento della presa di spuma.

**PRESA DI SPUMA:**

Metodo Charmat-Martinotti in autoclavi di acciaio per 35-40 gg.

Temperatura di rifermentazione: 16 - 17°C

Stabilizzazione tartarica a freddo: - 4°C

Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

**DATI ANALITICI MEDI:**

Alcool 11% - Zuccheri 14 g/l - Acidità 6 g/l, pH 3.20 - Pressione 4 bar.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato e persistente, Bouquet fruttato e fragrante. Il sapore è fresco ed elegante, avvolgente ed armonico, fruttato al retrogusto.

**FORMATI:** 0,75 l. - 1,5 l.



[www.capassion.wine](http://www.capassion.wine)