



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:**

VIGNETO GIARDINO Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Le "Rive" sono i vigneti in collina, così denominati nel dialetto locale.

**Uve:** Glera

**Zone di provenienza delle uve:** Vigneto Giardino – Frazione Colbertaldo – Comune di Vidor

**Altezza del vigneto:** 200 -250 m. slm

**Tipo di terreno:** Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso e magro, asciutto e poco profondo.

**Giacitura ed esposizione:** Collina con forti pendenze sistemata a girappoggio a forma di anfiteatro con esposizione a Sud.

**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. Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm<sup>2</sup>

**Sistemi di allevamento:** Doppio capovolto, Cappuccina

**Densità d'impianto:** 2500 – 3500 piante per ha

**Resa:** Massimo 130 q.li /ha

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:**

Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

**Presatura di spuma:**

Metodo italiano in autoclavi di acciaio.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)

Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. Durata del ciclo: circa 40 gg.

**Dati analitici medi:** Alcool 11% vol. - Zuccheri 19-21 g/l

Acidità totale 6 g/l - pH 3,20

Pressione 4.80 / 5 bar

**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.

**Servizio:** Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.

**Tipo di bicchiere consigliato:** Il calice da vino bianco di media ampiezza.

Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

**Conservazione:** In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

**Epoca di consumo:** Il Vigneto Giardino Dry esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia. Tuttavia, negli anni seguenti, se ben conservato, alla diminuzione dell'intensità dei gusti e profumi fruttati corrisponde una maggiore complessità sia al naso che in bocca che può riservare piacevoli sorprese.



Giardino spum. scheda tecnica.Rev.01/2011

