

CASA GHELLER



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a Denominazione di Origine Protetta Dry

ZONA DI PRODUZIONE

Piccola area collinare D.O.C.G. di circa 106 ettari di vigneto compresa tra le frazioni di Santo Stefano e S. Pietro di Barbozza del comune di Valdobbiadene. Un vero e proprio cru che nasce da una perfetta combinazione fra un microclima dolce e un terreno antichissimo con morene, arenarie e argille.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto con 2500 ceppi per ettaro.

PRODUZIONE PER ETTARO

Massimo 120 quintali di uva.

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Casa GHELLER, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi; persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, delicatamente abboccato; sviluppa in bocca una sottile spuma che libera morbide sensazioni fruttate.

ABBINAMENTO

È spumante duttile che può con la stessa disinvoltura aprire e chiudere una piacevole serata a tavola. Ideale con pesci di scoglio marinati o con tartare di salmone. Può accompagnare dessert a pasta lievitata moderatamente dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11% vol

Zuccheri 31 g/l

Acidità 5,7 g/l