



LE COLTURE

Cruener

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Dry



Vino spumante ottenuto da un'accurata selezione di uve Glera provenienti da soli vigneti nella zona di Valdobbiadene dove la combinazione di un microclima più dolce ad un terreno di arenaria ed argilla garantiscono una maggior concentrazione di aromi e sapori e la possibilità di dare allo spumante un gusto più amabile senza pregiudicarne la freschezza. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine, profumo e sapore delicati di frutta e di fiori, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile. Dà il meglio di sé a 8/10 °C, su pasticceria delicata, pasta frolla, crostate di frutta, millefoglie alla crema e focacce. Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre. Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata. La presa di spuma avviene con metodo charmat con rifermentazione in autoclave, speciale recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata. Pressione in bottiglia: 4.5 atm. Alcol 11% vol. / Zuccheri residui 18 g/l Bottiglie da 0.75 lt., da 1.5 lt. e da 3.0 lt

A Spumante wine that is obtained from an exclusive selection of Glera grapes grown uniquely in Valdobbiadene vineyards, where the combination of a milder microclimate and sandstone plus clay soil guarantee a higher concentration of aromas and flavours helping the sparkling wine to a greater sweetness of taste and, at the same time, providing a degree of density that does not prejudice its freshness. It has a pale straw yellow colour, a thin perlage, a delicate fruity and floral aroma and taste, perfectly harmonious in a slightly sweet structure. This wine is best served at a temperature of 8/10 °C together with refined confectionery, short crust pastry, fruit tarts, milfoil and flat bread. The grapes are harvested from mid-September until mid-October. Vinification: soft pressing of the grapes, fermentation of the must in absence of skins at a controlled temperature. After removing the accumulated foam, the second fermentation takes place in closed steel vats with the Charmat method at a controlled temperature. Bottle pressure: 4.5 atm. Analytical data: alcohol 11% vol. - Residual sugar 18 g/l Available in 0.75 l., 1.5 l. and in 3.0 l. Bottles

Schaumwein aus einer exklusiven Auswahl von Glera Trauben aus besonders guten Valdobbiadene-Anbaugebieten, bei denen die Kombination eines milden Mikroklimas mit sandigem und Tonboden eine höhere Konzentration an Aromen und Geschmack garantiert, wie auch die Möglichkeit dem Schaumwein einen weicheren und volleren Geschmack zu geben, ohne dessen Frische zu beeinträchtigen.

Er ist leicht strohgelb, feinperlig, das Aroma und der Geschmack sind delikat fruchtig und blumig, was sich bestens in die leicht liebliche Struktur einfügt. Man genießt ihn bei 8/10° C zu feinem Gebäck, Mürbteig, Obstkuchen, Blätterteig mit Crème und Focaccia (Fladen).

Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober. Weingewinnung: leichtes Auspressen der Trauben, Fermentierung des Mosts ohne Haut bei kontrollierter Temperatur

Schaumgewinnung: Neuferrmentation in geschlossenen Edelstahlbehältern (Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur.

Druck in der Flasche: 4,5 atm.

Analysedaten: Alkohol 11% vol / Restzucker 18 g/l Flaschen zu 0,75 L., 1,5 L. und 3.0 L.

