



DORA'RT

VINO SPUMANTE DOLCE

- Vitigni:** 70% Garganega, 30% Moscato giallo
Zona di produzione: Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
Caratteristiche del terreno: 22% Scheletro, 22% Sabbia, 66% Limo, 12% Argilla, Calcare totale 36%, Calcare attivo 10%
Sistema di allevamento: Pergola Inclinata Veronese
Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro
Resa per ettaro: 100 q.li
Produzione per vite: 2,2 Kg
Epoca di vendemmia: Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori in plateau fino a Marzo in fruttai a 18°C e 70% di umidità
Appassimento:
Vinificazione: Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva.
Fermentazione: Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido. In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.
Affinamento: 30 mesi in acciaio
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Caratteristiche organolettiche: giallo dorato, al naso albicocca, miele e vaniglia. Morbido, cremoso e piacevolmente fresco.
Abbinamenti: Sfogliatine al burro, dolci alle creme
Piatto tipico consigliato: *torta millefoglie con crema pasticcera*
Temperatura di servizio ideale: 8°C
Dati analitici: Gradazione alcolica 13,45%
Vol Zuccheri residui 105,0 g/l
Estratto secco netto 31 g/l
Acidità totale 5,50 g/l
PH 3,60
Pressione afrometrica 5 bar

