



LE COLTURE

Fagher

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut



E' il Valdobbiadene D.O.C.G. più moderno e dal grande successo internazionale.

I suoi aspetti più attraenti sono racchiusi nella invitante dolcezza dei profumi più ricchi di sentori di agrumi e di vegetale fresco, spesso con una piacevole nota di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, ed è un'arma in più nell'abbinamento con il cibo. Da apprezzare a 7/9 °C su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno, o, com'è in uso nella zona di produzione a tutto pasto. 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 11,5% vol. / Zuccheri residui 9 g/l

Bottiglie da 0.75 lt., da 1.5 lt. e da 3.0 lt.

This is our most modern Valdobbiadene D.O.C.G. sparkling wine and it has achieved considerable international success.

Its most attractive elements are encapsulated in the inviting sweetness of vegetable and heady citrus aromas and, very often, with a pleasing note of fresh bread, combined together with a lively and pleasant taste. The fine perlage ensures the persistence of its taste and freshness of the palate combined with its adaptability of being served with a wide range of foods, although it is particularly appreciated served at a temperature of 7/9 °C with simple and more creative fish and vegetable hors d'oeuvres, seafood pasta dishes and roast fish or even, as is customary in the area where it is produced, to be drunk throughout the entire meal.

The grapes are harvested from mid-September until mid-October. The vinification process: a gentle pressing of the grapes, fermentation of the must without the marc, at a controlled temperature.

The accumulated foam is removed: re-fermentation in closed steel vats (adopting the charmat method), at a controlled temperature. Bottle pressure: 4.5 atm.

Analytical data: alcohol 11,5% vol. / residual sugars 9 g/l

Available in 0.75 l., 1.5 l. and 3.0 l. Bottles

Er ist der modernste Valdobbiadene D.O.C.G. Schaumwein mit weitreichendem internationalen Erfolg. Seine besondere Anziehungskraft liegt in der reizvollen Süße der Aromen, die reicher an Zitrus- und frischen Pflanzendüften sind, oft mit einer angenehm brotigen Note und einem lebendigen energiereichen Geschmack.

Durch seine Feinperligkeit hält er den Geschmack und einen reineren Gaumen lange an.

Bei 7/9 °C zu genießen zu Fisch- und Gemüsevorspeisen, auch der Haute Cuisine, Vorspeisen mit Meeresfrüchten und im Rohr gebackenen Fisch, so wie dies in seinem Herkunftsgebiet zu den Mahlzeiten üblich ist.

Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober.

Weingewinnung: leichtes Auspressen der Trauben, Fermentierung des Mosts ohne Haut bei kontrollierter Temperatur.

Schaumgewinnung:

Neufermentierung in geschlossenen Edelstahlbehältern (Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur.

Druck in der Flasche: 4,5 atm. Analysedaten: Alkohol 11,5% vol / Restzucker 9 g/l

Flaschen zu 0,75 L., 1,5 L. und 3.0 L.

