



DALDIN

PROSECCO AD ARTE

DONGJONE SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY



Ottenuto da uve bianche tipiche prodotte dai nostri vigneti nella zona di Vidor.
Spumante dal perlage fine e persistente. Al palato risulta morbido, fruttato e armonico.
Ottimo per aperitivi, dolci e salati.

*Produced with typical white grapes from our vineyards in the Vidor area.
Sparkling wine with fine and persistent perlage.
It is soft, fruity and well-balanced on the palate.
Suitable for aperitifs, savouries and desserts.*

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL INFORMATION	
ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Uva bianca coltivata nella zona di Vidor White grapes cultivated in Vidor
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	Glera, Bianchetta, Perera
FORMA DI ALLEVAMENTO <i>TRAINING SYSTEM</i>	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA <i>HARVEST PERIOD</i>	Dal 15 settembre al 10 Ottobre From 15 September to 10 October
RESA KG PER Ha <i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>	18000 kg/Ha
VINIFICAZIONE <i>WINEMAKING</i>	In bianco con pressatura soffice In white with a soft pressing
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Metodo charmat Charmat method
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>PRIMARY FERMENTATION</i>	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA <i>FOAMING</i>	30 giorni 30 days
AFFINAMENTO <i>FINING</i>	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months
CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES	
ALCOHOL <i>ALCOHOL</i>	11 % Vol
RESIDUO ZUCCHERINO <i>SUGAR RESIDUE</i>	17 g/l
ACIDITA' TOTALE <i>TOTAL ACIDITY</i>	5,80 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES	
COLOUR	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli Straw yellow with light green notes
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
SPUMA <i>MOUSSE</i>	Cremosa Creamy
PROFUMO <i>BOUQUET</i>	Fine, persistente e fruttato Fine, persistent and fruity.
GUSTO <i>TASTE</i>	Fresco, armonico, aromatico. Fresh, harmonic, aromatic.
CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE	
CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce Bottles should be kept upright in a cool and dark place
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	8°C
ABBINAMENTO - FOOD MATCHING	
Ottimo per tutte le occasioni Suitable for all occasions	
COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST	
Vino spumante Extra Dry DONGJONE	