



DALDIN
PROSECCO AD ARTE

DONGJONE SPUMANTE CUVÉE BRUT

Ottenuto da uve bianche tipiche prodotte dai nostri vigneti nella zona di Vidor.
Spumante dal perlage fine e persistente. Al palato risulta morbido di struttura, di forte personalità, sapore e aroma. Da qui deriva il suo nome “Dongjone”, per storicità la torre più alta e forte della fortezza. Ottimo per tutte le occasioni

Produced with white grapes from our vineyards in the Vidor area. Sparkling wine with fine and persistent perlage. On the palate, it is soft with a good structure and a strong personality, taste and aroma. The name 'Dongjone' refers to the highest and strongest tower of the fortress. Excellent for all occasions.



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