



VALDOBBIADENE D.O.C.G. RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT – “PIONIERE”

Der Extra brut mit dem Namen "Pioniere" wurde zu Ehren des Gründers der Weinkellerei, Guglielmo Bortolomiol, der zu den Pionieren der Schaumweinherstellung in Valdobbadiene und der Bekanntmachung dieses edlen Weins gehörte. Der Boden, von dem dieser D.o.c.g. aus Valdobbadiene stammt, besteht aus über 50 Jahre alten Rebstöcken, die auf einem lehmigen, mergeligen Boden gedeihen, der ihm Geschmack und Struktur verleiht, die zum Ausgleich des völligen Fehlens von Restzucker notwendig sind.

Standort: Produktion eines einzigen Weingartens, und zwar in der Ortschaft Santo Stefano, Sorte Glera.

Weißer Vinifizierung: ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C.

Vintage: 2021, which is only offered one year after the harvest.

Martinotti long: Die 180-tägige Reifung im Autoklav auf der Hefe sorgt dafür, dass sich die charakteristischen Aromen und strukturellen Nuancen des Weins aus Valdobbadiene D.o.c.g. entwickeln. Um das natürliche Gleichgewicht wiederherzustellen, wird der Wein nach der Abfüllung für weitere 4 Monate gelagert und ist dann für den Verkauf bereit.

Flaschenanzahl: 5.000 Flaschen.

Flaschendruck: 5,0 atm

Rest Zucker: 0/1 gr/L

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Serviertemperatur: 6-7° C.

Verfügbare Größen: 0,75 L/1,5 L

Gastronomische Kombinationen: Zu feinen Dinern und besonderen