

# CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

## TERRE DEL FAÈ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT

Le colline del pregiato vigneto del Faè, immerse in una cornice naturale unica, contornate da boschi rigogliosi, producono l'omonimo *cru*, prezioso Spumante Extra Brut dal sapore secco e croccante e dai delicati profumi di fiori di vite, mandorla e mela renetta.

### TIPOLOGIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Brut

### ORIGINE

Le uve provengono da un vigneto di proprietà di 23.000 metri quadrati nella zona collinare di Refrontolo, che si trova circa 220 m slm. Le viti sono piantate con una densità di 3300 per ettaro. Il suolo è originato dal sollevamento dei fondali marini preistorici costituiti da argille, arenarie e marne.

### VITIGNI

100% Glera

### VINIFICAZIONE

Di uve intere con pressatura soffice e sfeciatura statica per circa 8 ore dei mosti a 15° C. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (15-18°C).

### SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (o Charmat) e protocollo Setàge Canevel. Rifermentazione a basse temperature (12-14°C) e prolungato affinamento sul deposito di lievito fine. La fermentazione prosegue fino a terminare lo zucchero fermentescibile.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Il naso è caratterizzato da delicati ed eleganti aromi di fiori di vite, mandorla e mela renetta. In bocca spicca la vivace e piacevole acidità e il finale secco e lungo.

### ABBINAMENTI

Oltre ad essere un ottimo vino da aperitivo, può essere considerato uno spumante da tutto pasto. Si sposa benissimo con piatti di pesce saporiti con il baccalà o le sarde *in saor*.

### DATI DI ANALISI

Alcool 11.50% vol., zuccheri 2 g/l, estratto secco 16.2 g/l, acidità totale 5.60 g/l, pH 3.21.

