

falstaff

SPARKLING SPECIAL 2022
93 POINTS



2022
FASCETTA
D'ARGENTO



DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

RIVE DI REFRONTOLO

VALDOBBIADENE DOCG

EXTRA BRUT



Denominazione	CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
uve	100 % Glera, raccolte a mano nella prima metà di settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo a circa 180-200 m s.l.m.
suolo	Argilloso, conglomerati calcarei e arenarie
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Metodo Martinotti
residuo zuccherino	0 g/l
gradazione alcolica	11,5 % vol.
acidità totale	5.9 g/l
pressione	5 atm
abbinamento	E' il primo calice perfetto per tutte le occasioni. Alleato ideale per i cibi salati, piatti di pesce, sushi, carni bianche, insaccati e formaggi freschi.
conservazione	Conservare in posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	Rive di Refrontolo Valdobbiadene DOCG Extra Brut - Dotta
temperatura di servizio	6-8°C, stappato al momento
formati disponibili	0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Acceso giallo paglierino con bagliori verdolini, spuma briosa prodotta da finissimo perlage.
olfattivo	Profuma di tanta frutta e agrumi, tra sensazioni di pera, mela, nespola, mandarino, cedro e kiwi. Poi compaiono sbuffi di acacia, tiglio e magnolia, accompagnati da sentori minerali tra il gesso e la pietra spaccata.
gustativo	Piacevole al sorso, che evidenzia la parte dinamica e fresca sostenuta da stimolanti percezioni sapide e da vivaci bollicine, lasciando cogliere la morbidezza setosa e cremosa nel finale gustativo.



AZIENDA AGRICOLA DOTTA ANDREA
Via Federa, 1/A - 31020 Refrontolo TV - ITALIA
info@cantinadotta.it | www.cantinadotta.it

aggiornato il 27/10/2022