



PICCHI DEL MORO  
VALDOBBIADENE

# Extra Dry

## FICHES TECHNIQUES



|                             |                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépage d'origine:           | Cépage Glera                                                                                                       |
| Zone de Production          | Conegliano et Valdobbiadene.                                                                                       |
| Exposition                  | Collines ouvertes.                                                                                                 |
| Altitude moyenne            | 200-300 mètres au-dessus du niveau de la mer.                                                                      |
| Type de Sol                 | Morainique, en partie alluviale (argiles sablonneuses, marnes, grès et conglomérats), pauvre en matière organique. |
| Système de Conduite         | Guyot double.                                                                                                      |
| Espacement entre les rangs: | 2,40 mètres x 120 / terrasses.                                                                                     |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Époque de récolte   | Moyen-tardive (fin septembre).                                                                                                                                                                                                   |
| Système de récolte: | Exclusivement manuelle, en caisses.                                                                                                                                                                                              |
| Vinification        | Égrappage et pressurage doux avec pressoir pneumatique, débouillage immédiat du moût et sédimentation statique à basse température. Fermentation thermorégulée et contrôlée avec inoculation de levures indigènes sélectionnées. |
| Prise de Mousse:    | En autoclave (méthode Charmat) avec fermentation contrôlée à environ 14°C.                                                                                                                                                       |

|                                 |                                                                                                                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conservation                    | En cave fraîche et sèche, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Ne pas conserver au réfrigérateur.                                     |
| Température de service          | Après avoir refroidi au congélateur pendant le temps strictement nécessaire, ou mieux encore sur de la glace, à une température de 4-6°C. |
| Verre                           | Flûte / Calice                                                                                                                            |
| Données analytiques principales | Pression: 5,5 atm.<br>Alcool: 11,5% vol.<br>Sucres résiduels: 15-16 g/l<br>Acidité totale: 6-6,5 g/l                                      |