



PICCHI DEL MORO
VALDOBBIADENE

Extra Dry

TECHNISCHE DATENBLÄTTER



Rebsorte	Rebsorte Glera.
Anbaugebiet	Conegliano e Valdobbiadene.
Lage	Offene Hügellandschaft.
Durchschnittliche Höhe	200-300 Meter über dem Meeresspiegel.
Bodentyp	Moräisch, teilweise alluvial (sandige Tone, Mergel, Sandstein und Konglomerate), arm an organischer Substanz.
Erziehungssystem	Doppelter Pergola-Erziehung.
Pflanzabstand	2,40 m x 100 / Terrassenlage.

Lesezeit	Mittel-spät (Ende September).
Erntesystem	Ausschließlich von Hand in Kisten.
Weinherstellung	Entrappung und sanftes Pressen mit pneumatischer Presse, sofortiges Abziehen des Mosts und statische Sedimentation bei niedriger Temperatur. Temperaturgesteuerte Gärung mit ausgewählten einheimischen Hefen.
Schaumbildung	In Drucktanks (Charmat-Methode) mit kontrollierter Gärung bei etwa 14°C.

Lagerung	In kühlem, trockenem Keller, fern von Wärmequellen und Licht. Nicht im Kühlschrank aufbewahren.
Serviertemperatur	Nach vorheriger Kühlung im Gefrierschrank für die notwendige Zeit oder besser auf Eis, bei einer Temperatur von 4-6°C.
Glas	Flöte / Kelch
Hervorzuhebende analytische Daten:	Druck: 5,5 atm. Alkoholgehalt: 11,5% vol. Restzucker: 15-16 g/l Gesamtsäure: 6-6,5 g/l