



VALDOBBIADENE D.O.C.G

Foglia Oro Extra Dry



Azienda Agricola Cà Dei Fiori
Via Strada di Guia, 5
31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Italia
Tel. e Fax 0423 900182 - Cell. 333 8034730
www.cadeifiorivini.it - info@cadeifiorivini.it

COLORE <i>Colour</i>	Giallo paglierino brillante <i>Bright straw yellow</i>
VITIGNO <i>Grape variety</i>	100% Glera (già conosciuto come Prosecco) <i>100% Glera (also known as Prosecco)</i>
ZONA DI PRODUZIONE <i>Production area</i>	Colline D.O.C.G di Valdobbiadene <i>D.O.C.G hills of Valdobbiadene</i>
FORMA ALLEVAMENTO <i>Training system</i>	Cappuccina modificata <i>Autochthonous called "cappuccina modificata"</i>
EPOCA DI VENDEMMIA <i>Harvest period</i>	Dal 15 Settembre I 10 Ottobre <i>From September 15 to October 10</i>
RESA Q.LI UVA/HA <i>Yield in ql. of grapes per</i>	135 q.li <i>135.q.li</i>
VINIFICAZIONE <i>Vinificationha.</i>	In bianco con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Off the skins by gentle pressing, maximum yied 70%</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>Primary fermentation</i>	A temperatura controllata <i>Controlled temperature</i>
PESA DI SPUMA <i>Foaming</i>	Rifermentazione naturale in bottiglia <i>Natural secondary fermentation in the bottle</i>
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	11,5 % Vol. <i>11,5 % Vol.</i>
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	17 g/l <i>17 g/l</i>
ACIDITA' <i>Total acidity</i>	5 g/l <i>5 g/l</i>
PRESSIONE IN BOTTIGLIA <i>In-bottle pressure</i>	(atm) 2,5 circa <i>(atm) about 2.5</i>
CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	Luogo fresco a temperatura inferiore ai 15 C° <i>Keep in a fresh place with temperature lower than 15 C°</i>
CONSUMAZIONE <i>Drink</i>	Preferibilmente entro l'anno di produzione servito a temperatura di 8/10° C <i>Drink preferably with one year of production, serve at temperature of 8/10° C</i>