



SCHEDA TECNICA

Denominazione:

DEI CASEL Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore

Classificazione:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Origine del nome: Casel: antico soprannome della famiglia Adami

Tipologia: Spumante

Uve: Glera

Zone di prevalente provenienza delle uve:

Colli dei Comuni di Valdobbiadene-Vidor-Farra di Soligo

Altezza media dei vigneti: 180 – 300 m. slm

Tipo di terreno: eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica.

Suolo argilloso spesso calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

Giacitura ed esposizione:

Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

Clima: Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm²

Sistemi di allevamento: Doppio capovolto, Cappuccina,

Densità d'impianto: 2500 -3500 piante per ha

Resa: Massimo 135 q.li /ha

Epoca di vendemmia: 20 settembre – 10 ottobre

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

Presatura di spuma: Metodo italiano in autoclavi di acciaio.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C.

Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)

Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante

Durata del ciclo: circa 40 gg.

Dati analitici medi:

Alcool 11% vol. – Zuccheri: 15-17 g/l

Acidità totale: 6 g/l – pH 3.20

Pressione: 4.80 / 5 bar

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente

Profumo: Ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica, il glicine e i fiori d'acacia. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza.

Sapore: Morbido, fresco e fruttato. Di buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo, grande armonia ed eleganza.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di Incontro e di festa. Si abbina a pasticceria secca, stuzzichini e torte non cremose. Particolarmente adatto ad accompagnare pandoro e panettone.

Servizio: Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C.

Ideale servire con secchiello e ghiaccio.

Tipo di bicchiere consigliato: Il calice da vino bianco di media ampiezza.

Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

Conservazione: In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Epoca di consumo: Il Dei Casel Extra Dry esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia.

Tuttavia, negli anni seguenti, se ben conservato, alla diminuzione dell'intensità dei gusti e profumi fruttati corrisponde una maggiore complessità sia al naso che in bocca che può riservare piacevoli sorprese.

