



JELMAS - EXTRA DRY

SPUMANTE EXTRA DRY

Ein junger Aperitif, ausgezeichnet für Cocktails

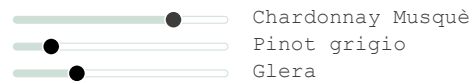
Anbaugebiet/Weingut: Moriago della Battaglia und Vidor, Ebene.

Weingutfläche: 5.5 ha

Höhe: 120 m ü. NHN

Bodenart: Kiesboden mit tiefen, lehmigen Abschnitten.

Lage und Ausrichtung: Erstreckt sich über das alte Bett des Flusses Piave.



Reberziehung: Doppelstreckbogen, gezapfter Kordon

Durchschnittliches Weinbergalter: 15 Jahre

Ertrag: 160 Doppelzentner/ha

Traubenlese: Chardonnay und Pinot Grigio Ende August, Glera im September.

Herstellungsverfahren: Aufgrund der unterschiedlichen Lesezeiträume wird die Weinherstellung aus den Trauben der verschiedenen Sorten getrennt durchgeführt. Bei den aromatischen Sorten erfolgt eine leichte Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur für 5 Stunden.

Schaumbildung: 4 Wochen bei kontrollierter Temperatur.

Alkohol: 11.5 % vol.

Zucker: 14.5 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l

Schwefeldioxid: 100 mg/l (max.

zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

Farbe: Kristallklar, intensiv gelb.

Perlage: Fein.

Geruch: Gelbe Frucht mit Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: Sehr frisch, leicht füllig, aber gehaltvoll und anhaltend.

Empfehlungen: Ideal als Aperitif, aber auch interessant zu herzhaften Gerichten und asiatischer Küche.

Serviertemperatur: 6-8 °C

Glas: Für Weißwein, mit weitem Glasrand.

Lagerung: Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.

Interessantes Detail: Der Name dieses Weins ist das Akronym der zukünftigen Generationen der Familie Vettoretti: Joseph, Elisa, Luca, Marica, Anna. In der Hoffnung, dass dieser Wein der Anreiz für eine Fortführung unserer Winzertradition sein wird.

Natural Balance:
Unsere Philosophie
in jeder Perle

Raffiniert zu
herzhaften Gerichten
und asiatischer Küche

Auf vergangene
Tage, die Gegenwart
und die Zukunft



0,75L

BRUT EXTRA DRY DRY



NATURAL
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

Rechtssitz Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di
Valdobbiadene (TV) Italy

Kellerei und Büros Via Alnè Bosco 23 31020
Vidor (TV) Italy

Kontakt Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-
ra.it - www.latordera.it