

Le PIOVINE

VALDOBBIADENE

LE PIOVINE BRUT

Lo spumante della maturità e del futuro
Spumante di ultima generazione che risponde ai più esigenti intenditori che col suo basso residuo zuccherino libera la forte personalità dei mosti più strutturati. Dedicato ai palati più allenati e attenti alle sottili persistenze del Valdobbiadene Superiore. Tuttopasto e tuttavita.

Area di produzione: Santo Stefano, Piovine.

Vitigno: Glera

Terreno: argille marnose e arenaria

Vigneto: pendenza 60/70%, quota 250 metri s.l.m., età 40/50 anni, esposizione S/O

Intensità di impianto: 2.500 piante/ha

Forma di allevamento: doppio capovolto tradizionale

Grappolo: spargolo

Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre

Temperatura media: 17,8 °C

Vinificazione: spremitura soffice delle uve.

Fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio per 3 mesi.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti o Charmat, con rifermentazione in autoclave.

Presa di spuma: 30/40 giorni.

Residuo Zuccherino 8 g/l

Acidità totale 6,5 g/l

Temperatura di Servizio 6/8 °C

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.



Le Piovine

Az. Agricola Miotto Andrea

Via Chiodere e Molere, 14 - 31040 Santo Stefano di Valdobbiadene TV

tel. +39 0423 900395 - fax +39 0423308265

info@lepiovine.it - www.lepiovine.it