

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SUI LIEVITI- BRUT NATURE

Il Prosecco

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dell'annata: vino dal profumo inebriante e da una sapidità indimenticabile. La zona di produzione si estende nella fascia collinare, dalla pianura fino alle Prealpi, protetta dalle Dolomiti e con influssi benefici dell'Adriatico. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, a volte su forti pendenze, dove la meccanizzazione del lavoro è difficile. È grazie all'amore dei viticoltori per la propria terra che si è potuto conservare il paesaggio nei secoli.

Il Prosecco

Obtained from a selection of the best grapes: wine with an anebriating aroma and an unforgettable flavour. The production area extends into the hilly belt from the lowland plain to the foothills of the Alps, protected by the Dolomites and enjoying the beneficial influence of the Adriatic sea. The vines are only cultivated on the sunniest part of the hills and sometimes on steep slopes, which makes mechanized work difficult. It is thanks to the love of the vinegrowers for their land that the landscape has been so well preserved over the centuries.

Vigneto

Zona di produzione: Veneto, provincia di Treviso
Comune: Valdobbiadene
Vigneto tipo: bianco
Varietà: Glera
Densità di impianto: 2.700 ceppi ettaro
Resa ettaro: 12.500 kg/ha
Resa per pianta: 4,6 kg/ceppo
Superficie: 2 ha
Sistema di allevamento: Cappuccina
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio Ottobre
Raccolta: a mano

Vineyard

Production area: the Veneto region, province of Treviso
Municipality: Valdobbiadene
Wine type: white Grape
Variety: Glera
Density of planting: 2.700 vines per hectare
Yield per hectare: 12.500 kg/ha
Yield per plant: 4.6 kg/vine
Surface area: 2 ha
Training system: Cappuccina (double-arched cane)
Time of harvest: late September, early October
Type of harvesting: hand picking

Vinificazione

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Lieviti: selezionati
Durata di fermentazione: 8/10 giorni
Fermentazione malolattica: no
Spumantizzazione: rifermentazione in bottiglia
Maturazione: in bottiglia sui lieviti per almeno 90 giorni

Vinification

Fermentation rank: stainless steel **Fermentation temperature:** 16/18°C **Yeasts:** selected
Fermentation time: 8/10 days
Malolactic fermentation: no
Sparkling winemaking method: second fermentation in bottle
Ageing: short time in steel followed by 90 days in the bottle

Dati tecnici

Grado alcolico: 11,5% vol.
Grado zuccherino: inferiore ai 3 grammi per litro
Acidità totale: 5,7 grammi per litro
Ph: 3,25

Technical data

Alcohol content: 11,5% vol.
Sugar content: less than 3 grams per litre
Total acidity: 5.7 grams per litre
Ph: 3.25

Degustazione

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso e complesso con note di mela, pera, crosta di pane e lievito, queste ultime dovute alla rifermentazione in bottiglia ed alla sosta
Gusto: fresco, ricco, sapido e persistente

Tasting

Colour: straw yellow
Bouquet: intense and complex with notes of apple, pear, bread crust and yeast, the latter due to the refermentation in the bottle and the stop
Taste: fresh, rich, sapid and persistent