

# VALDOBBIADENE DRY MILLESIMATO D.O.C.G.

**Bottiglia cl 75**

## 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 inebriating 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 vine-growers for their land that the landscape has been so well preserved over the centuries.

## Vigneto

**Zona di produzione:** Regione 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:** metodo Martinotti  
**Maturazione:** breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

## Vinification

**Fermentation tank:** stainless steel  
**Fermentation temperature:** 16/18°C  
**Yeasts:** selected  
**Fermentation time:** 8/10 days  
**Malolactic fermentation:** no  
**Sparkling winemaking method:** Martinotti  
**Ageing:** short time in steel followed by 50 days in the bottle before being put on the market

## Dati tecnici

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.  
**Grado zuccherino:** 24 grammi per litro  
**Acidità totale:** 5,7 grammi per litro  
**Ph:** 3,20

## Technical data

**Alcohol content:** 11,5 % vol.  
**Sugar content:** 24 grams per litre  
**Total acidity:** 5.7 grams per litre  
**Ph:** 3.20

## Degustazione

**Colore:** giallo paglierino scarico, spuma cremosa, perlage fine e persistente  
**Profumo:** spazia dal fruttato (golden, pera, pesca) al floreale (glicine, fiore d'acacia)  
**Gusto:** morbido, ricco, delicatamente aromatico  
**Massima espressione:** entro i 18 mesi dalla vendemmia  
**Servizio:** 7/8° C come aperitivo o fine pasto e pasticceria secca  
**Bicchieri consigliato:** calice

## Tasting

**Colour:** pale straw yellow, with delightfully persistent fine foam  
**Bouquet:** a gamut of fruity (golden apple, pear, peach) and floral (wisteria, acacia flower) fragrances  
**Flavour:** smooth, aromatic, with a rounded structure  
**Best drunk:** within 18 months from harvest  
**Serving suggestions:** at 7/8°C as an aperitif or at the end of a meal and with plain pastries  
**Recommended glass:** flute