

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE

Il Prosecco nasce da una tradizione antica che si è trasformata ed adattata nei secoli, grazie all'evoluzione delle conoscenze tecniche ed alla sensibilità verso la cultura del gusto e del bere raffinato e conviviale. Una garanzia per la piacevolezza di questo vino.

Perlage minuto e persistente. Colore: giallo paglierino chiaro. Profumo: elegante, netto e tipicamente fruttato. Sapore: caratteristico, fresco e gradevolmente acidulo, si esprime in massima armonia.

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare della Valdobbiadene. Altimetria da 100 a 200 metri s.l.m. Sistema di allevamento: sylvoz. Età delle viti in produzione: da 8 a 18 anni. Densità di impianto: 3 / 4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 90 hl.

LA PRODUZIONE

Vendemmia nella seconda decade di Settembre. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Fermentazione primaria in recipienti di acciaio a 18°-19° C con lieviti selezionati autoctoni. In vino viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. Rifermentazione per circa 25/30 giorni e 30 giorni di affinamento sui lieviti. Affinamento in bottiglia per qualche settimana.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ottimo aperitivo, si abbina molto bene ai piatti di pesce e agli antipasti leggeri. Ideale in ogni momento della giornata per un brindisi gioso. Temperatura di servizio: 6-8° C.



UVAGGIO

100%
Glera



TIPOLOGIA

vino bianco
spumante extradry



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

6-8°



GRADO ALCOLICO

11,50% vol