

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



Tipo di terreno: I suoli del Conegliano Valdobbiadene hanno un'origine molto antica, che risale al sollevamento

dei fondali marini e lacustri; sono profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e talvolta ferro.

Dove il ghiacciaio non ha agito, si sono mantenuti suoli di origine marina, composti di marne e arenarie, meno

profondi e più filtranti. Ciò determina una coesistenza di molti tipi di terreni diversi ma anche una diversa conformazione

delle colline, ora più dolci, nell'area di Conegliano, ora più ripide e completamente esposte a sud in quella di Valdobbiadene

I suoli sono poco profondi, costituiti da arenarie e conglomerati. L'alta percentuale di sabbia li rende molto drenanti.

Esposizione: i vigneti sono orientati verso sud

Epoca vendemmia: la vendemmia manuale avviene nella seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: la vinificazione è effettuata in bianco con pressatura soffice delle uve, la fermentazione in recipienti

d'acciaio (autoclavi) a temperatura controllata. La tecnica di spumantizzazione utilizzata è il metodo Martinotti

Note di degustazione

Vista: il vino appare di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il "perlage", caratteristica tipica

dei vini spumanti apprezzabile con la formazione di tante piccole bollicine, è fine, persistente e cremoso

Gusto: al palato il vino è ricco di sentori d'agrumi e di note vegetali e crosta di pane, è fresco e piacevolmente morbido,

di buona sapidità e armonia

Servizio: la temperatura di servizio che maggiormente esalta questo vino è tra i 7 e i 9° C

Abbinamenti: si apprezza servito con antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e

piatti di pesce al forno o a tutto pasto