

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY



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 originati da sollevamento dei fondali marini e costituiti da argille, arenarie e marne

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 svariato. 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 fruttato floreali. Il gusto è sapido, fresco e morbido

Servizio: la temperatura di servizio che maggiormente esalta

questo vino è tra i 7 e i 8° C

Abbinamenti: si apprezza servito con gli abbinamenti più particolari, con dolci e pasta secca o cibi piccanti