

# LA VIGNA DEL NESPOLO

## VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT

VINO BIOLOGICO

*Perché ogni sorso sia sincero, ho voluto che la terra fosse pura e rispettosa la mano che la lavora. Ho aggiunto l'amore per la mia storia e un omaggio al nespolo che mi ha vista giocare bambina tra i filari. Luisa*

### DENOMINAZIONE:

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

TIPOLOGIA: Spumante Brut.

UVE: Glera.

AREA: Valdobbiadene Vigneto "Il Nespoler".

SUOLO: Area pianeggiante, pianura alluvionale del fiume Piave, ghiaie, sabbia e argilla, mediamente profondo.

ALTIMETRIA: 200 m.s.l.m.

RESA DELLE UVE: 135 q.li/ha

VENDEMMIA: Manuale.

VINIFICAZIONE: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat.

GRADO ALCOLICO: 11.5% vol.

ZUCCHERI: 7,8 g/l

VISTA: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: Floreale, dal caratteristico sentore di acacia e glicine, note agrumate avvolgenti.

GUSTO: Deciso e dalla spiccata vena minerale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Aperitivo internazionale, sa esaltare i sapori delle crudità di mare. Ottimo l'abbinamento con gli antipasti e i primi piatti delicati della cucina mediterranea.



CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CODEX SRL  
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT BIO 002  
AGRICOLTURA UE / NON UE  
OPERATORE CONTROLLATO N. 5127

### AZIENDA AGRICOLA BORTOLOMIOL LUISA

Viale Luigi Spellanzon 27 - 31015 Conegliano (TV) ITALIA  
Tel. +39 347 0726736 - E-mail: luisabortolomiol@gmail.com  
lavignadelnespolo.com



La Vigna del Nespolo

