

LA VIGNA DEL NESPOLO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT
MILLESIMATO 2024

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, pignura alluvionale del fiume Piave, ghiaie, sabbia e argilla, mediamente profondo.

ALTIMETRIA: 200 m.s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI: 5 anni.

RESA DELLE UVE: 135 q.li/ha

VENDEMMIA: Fatta a mano.

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

GRADO ALCOLICO: 11.5% vol.

ZUCCHERI: g/l 7,70

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.



VINO BIOLOGICO

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

AZIENDA AGRICOLA BORTOLOMIOL LUISA

Via Podgora 12 B - 31015 Conegliano (TV) ITALIA

Tel. +39 347 0726736 - E-mail: luisabortolomiol@gmail.com

lavignadelnespolo.com @ La Vigna del Nespolo

