

LA VIGNA DEL NESPOLO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - EXTRA DRY
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 Extra Dry.

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.

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 14,20

VISTA: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: Floreale e fruttato con sentori di mela Golden e pera William.

GUSTO: Elegante, armonico e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Aperitivo ideale, si abbina a stuzzichini dolci e salati ed accompagna mirabilmente risotti di mare e paste con ragù di carni bianche. Ottimo con i formaggi freschi.



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

