

H.O.R.E.C.A.

VINICOLA
MAURI

Dal 1900

TOP WINE Panorama SUMMER EDITION

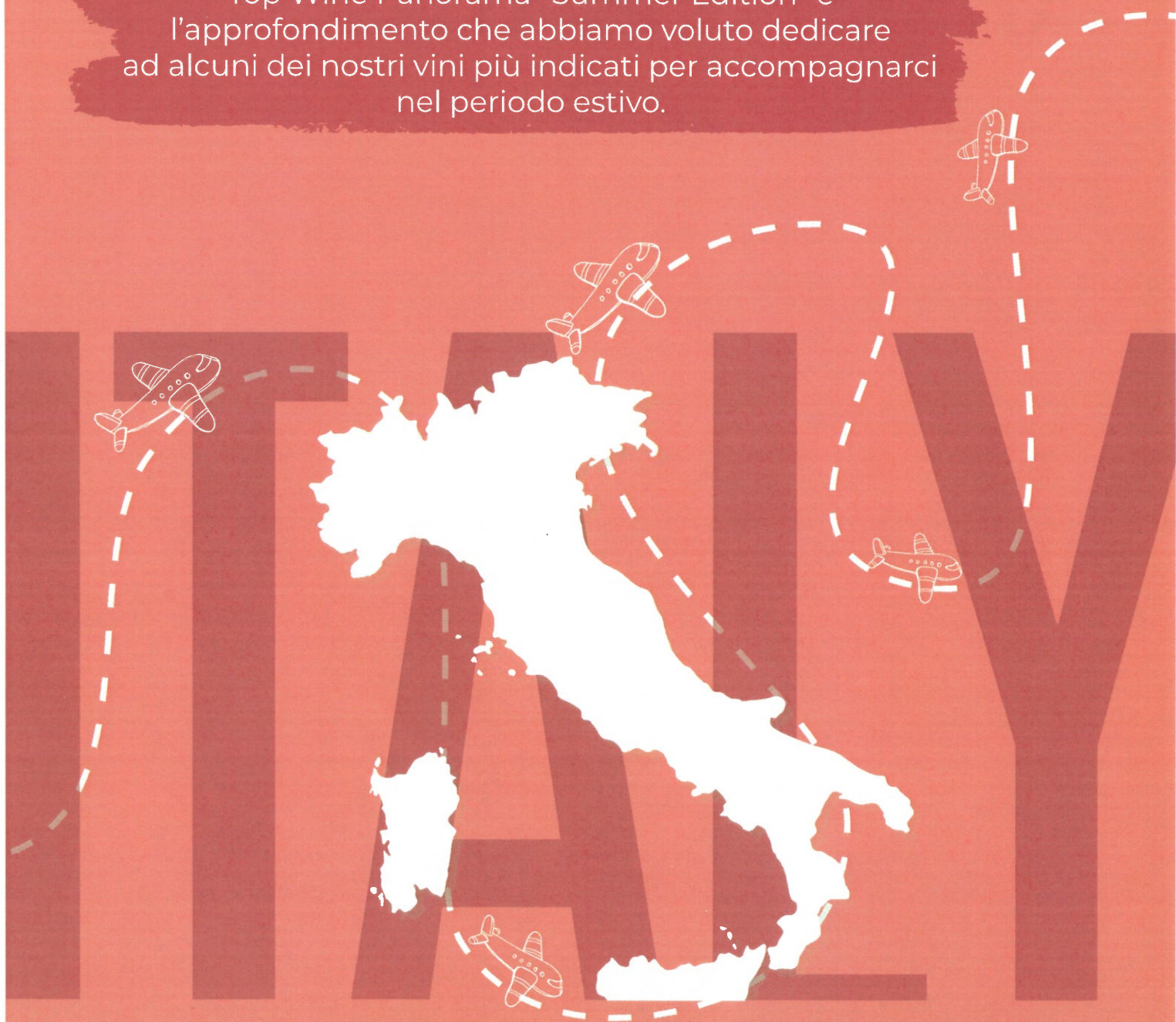


www.vinicolamauri.it



IL PROGETTO

Top Wine Panorama "Summer Edition" è l'approfondimento che abbiamo voluto dedicare ad alcuni dei nostri vini più indicati per accompagnarci nel periodo estivo.



Accanto allo sfaccettato mondo delle bollicine un'esplorazione del mondo rosé nelle diverse sfumature regionali.



Recchia

E1511

BARDOLINO CHIARETTO

Tipologia: Rosato DOC

Vitigni: Corvina Veronese,
Rondinella,
Molinara

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di piacevole freschezza e sapidità. Adatto ad antipasti e piatti leggeri, ideale su uova e verdure, o da servire come accompagnamento a un tagliere di affettati, formaggi freschi e olive.

Vinificazione:

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

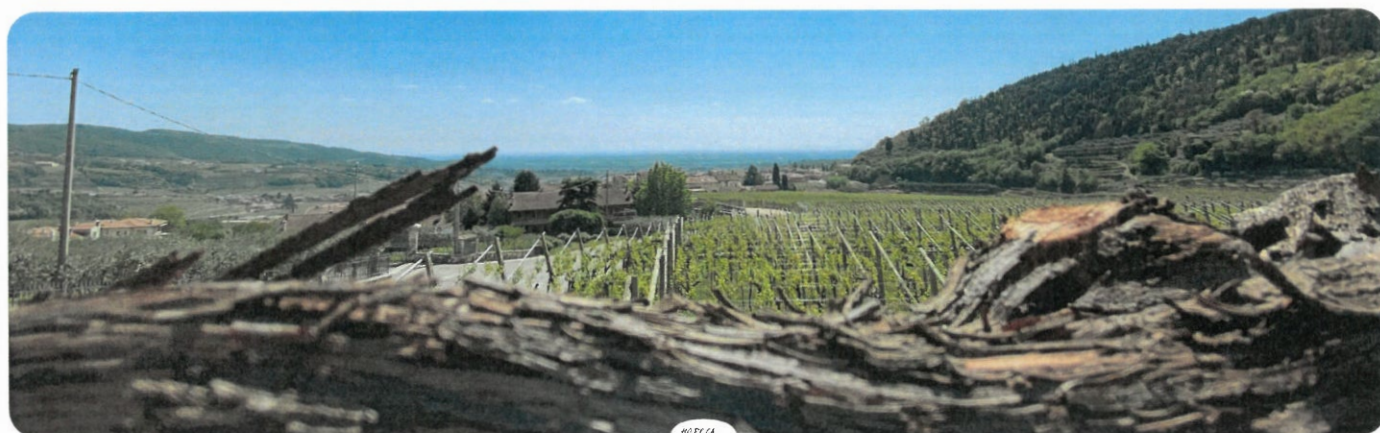
Il mosto viene lasciato in contatto con le vinacce per 12 ore alla temperatura di 12°C per ottenere il delicato colore rosè. Dopo la separazione del mosto dalle vinacce segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16-18°C della durata di 10-20 giorni.

CURIOSITÀ

Con la vendemmia del 2021 il Chiaretto di Bardolino DOC è una denominazione autonoma distinta dalla DOC Bardolino. Le circa 10 milioni di bottiglie all'anno ne fanno il leader del vino rosa fermo italiano.

LA CANTINA:

Risale al 1987 l'acquisto di una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda. È qui sotto l'influsso dell'aria mite del lago che ha origine una piccola ma qualitativamente eccellente produzione sotto il nome di Poderi del Roccolo.





E0370



ROSATO 448 S.L.M.

Tipologia: IGT Dolomiti

Vitigni: Vitigni locali

Regione: Trentino Alto Adige

Caratteristiche:

Vino delicato, gradevole con leggeri sentori di frutti di bosco e fragola. Si abbina molto bene alla cucina mediterranea, salumi e formaggi leggeri.

Vinificazione:

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Una parte dell'uva viene diraspata e dopo una macerazione di 12 ore viene pressata. La seconda parte invece nasce da un salasso di uve pregiate. Segue un affinamento per 5 mesi in serbatoi d'acciaio inox.

CURIOSITÀ

"448 s.l.m." indica l'altitudine del maso storico della Cantina Girlan. In questa linea vengono raggruppati i vitigni storici della zona di produzione.

LA CANTINA:

La Cantina nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo per volontà di 23 viticoltori. Attualmente la Cantina Girlan conta 200 soci viticoltori su 220 ettari, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina.





Pratello

E1208



VALTÈNESI SANT'EMILIANO



Tipologia: Valtènesi Rosé DOC

Vitigni: Groppello,
Syrah, Barbera,
Marzemino

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

I profumi variano dal mandorlo in fiore al lampone, spaziando dal melograno al cedro. I sapori sono freschi, di uva croccante e turgida in perfetta armonia con la tessitura setosa. Un vino ricco di persistenza e di ottima sapidità.

Vinificazione:

Spollonatura e rimozione doppi germogli, nessuna defogliazione in vigna, microconcimazione azotate in corrispondenza della maturazione fenolica, uve raccolte a mano, pressatura soffice, macerazione a freddo per 6 ore circa, fermentazione per circa 15/18 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 3/4 mesi, maturazione di 2 mesi in bottiglia.

CURIOSITÀ

“Idea Pratello” è un protocollo di lavorazione che tiene in considerazione non solo l'utilizzo di prodotti naturali in campagna e cantina, ma che rispetta la biodiversità nel vigneto.

LA CANTINA:

Pratello è un'azienda agricola biologica che sorge sulle colline moreniche della sponda dannunziana del lago di Garda; un'area contraddistinta da un microclima unico, influenzato dal più grande lago italiano.





Varvaglione

E1154



ROSATO DEL SALENTO (LEGGERMENTE MOSSO)

Tipologia: Rosato
Salento IGP

Vitigni: Negroamaro
del Salento

Regione: Puglia

Caratteristiche:

Al naso, il seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi, conquista il palato con briosità.

Vinificazione:

Breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice. La fermentazione viene controllata a 15°C e bloccata a 12,5% vol. di alcool. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.

CURIOSITÀ

“12 e Mezzo” rappresenta la reinterpretazione in chiave moderna della cultura enologica pugliese attraverso il grado alcolico contenuto (12,5% Vol.) per esaltare freschezza e versatilità.

LA CANTINA:

L'azienda lavora nel settore del vino dal 1921, da tre generazioni, ed è una delle realtà emergenti nel panorama del vino pugliese e nello specifico del territorio del Salento, essendo situata a Leporano nella provincia di Taranto.



BOVÈ

Tipologia: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Vitigni: Bovale

Regione: Sardegna

Caratteristiche:

Vino dal color rosa tenue, cristallino, si presenta con intensi e fini profumi di rose rosse e fresche sensazioni di frutti come ciliegie e mele. Una spiccata freschezza e sapidità, accompagnate da una giusta morbidezza, esaltano il gusto intenso e persistente.

Vinificazione:

Spollonatura e rimozione dei doppi germogli, nessuna defogliazione in vigna e alla pressatura soffice segue una macerazione a freddo per 6 ore circa e una successiva fermentazione per circa 15/18 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 3/4 mesi, maturazione di 2 mesi in bottiglia.

CURIOSITÀ

Il logo della cantina riproduce i famosi cavallini della Giara che abitano l'altipiano omonimo. I cavallini sono una specie protetta, simbolo di grande fierezza.

LA CANTINA:

La cantina della Giara nasce ai piedi dell'omonimo altipiano nel lontano 1958 per l'iniziativa di alcuni viticoltori dell'Alta Marmilla mossi dall'idea di valorizzare questo importante territorio della Sardegna e dare maggiore risalto al lavoro svolto tra i filari dei loro vigneti.





La Genisia

SP325

OLTREPÒ PAVESE CRUASÉ BRUT

Tipologia: Cruasè Rosè Brut
Metodo Classico
DOCG

Vitigni: Pinot Nero

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Vino rosa tenue brillante con riflessi violacei, presenta profumi intensi e delicati molto penetranti.

Il gusto è persistente, morbido, armonico e rivela una piacevole corposità.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve Pinot nero al fine di ottenere il mosto color rosa scarico. Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

CURIOSITÀ

L'Oltrepò Pavese è il distretto vinicolo in Italia con la maggior coltivazione a Pinot Nero e il 3° al mondo dopo Borgogna e Champagne.

LA CANTINA:

Giovane e determinata realtà sociale che coinvolge ben venti vignaioli di esperienza, per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (PV) e dintorni.

La cifra stilistica de La Genisia è orientata ad unire tradizione, tecnica e attenzione all'ambiente.

Il logo La Genisia raffigura la torre vinaria di Codevilla risalente agli anni '60, vero e proprio gioiello di architettura enologica tuttora visitabile.





SP321

FRANCIACORTA ROSÉ

Tipologia: Franciacorta
Rosé

Vitigni: Chardonnay,
Pinot Nero

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Vino color rosa salmone, con un perlage fine e persistente, presenta un profumo complesso ed intenso, ricco di note fruttate ed un gusto sapido, di buona struttura ed equilibrio.

Vinificazione:

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a giusta maturazione e sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le proprie bucce. Raggiunta l'intensità colorante desiderata, le bucce vengono allontanate e il mosto prosegue la sua fermentazione.

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

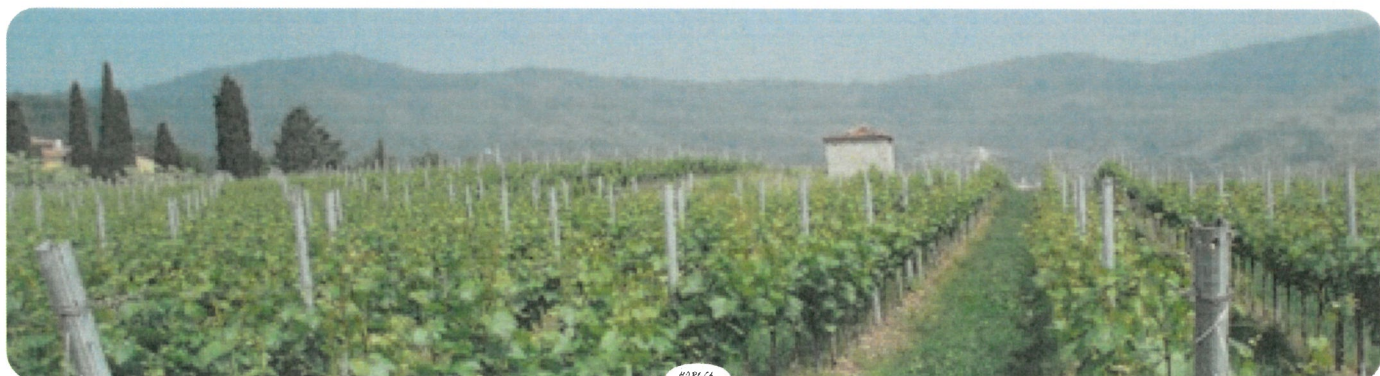
LA CANTINA:

L'azienda fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², completamente interrata, ad una profondità di 8m.

PREMI:



Due Bicchieri (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)





SP154

FRANCIACORTA BRUT

Tipologia: Franciacorta Brut

Vitigni: Chardonnay,
Pinot Bianco,
Pinot Nero

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Sentori intensi e complessi di frutta matura e crosta di pane, in bocca risulta armonico, pieno, persistente e ben equilibrato.

Vinificazione:

Le uve sono raccolte a mano per varietà e vigneto, successivamente vinificate separatamente. Dopo oltre 18 mesi, con il procedimento "remuage" si eliminano i residui della rifermentazione e si aggiunge la "liqueur d'expédition".

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

LA CANTINA:

L'azienda fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², completamente interrata, ad una profondità di 8m.

PREMI:



Due Bicchieri (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)





SP169

FRANCIACORTA SATÈN

Tipologia: Franciacorta Satèn

Vitigni: Chardonnay,
Pinot Bianco

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Vino color giallo paglierino, dal profumo fine e delicato, in bocca è armonico e persistente.

Vinificazione:

Le uve Chardonnay vengono raccolte a mano, poste in piccole cassette ed introdotte in apposite presse dalle quali fuoriesce un delicato mosto fiore. A primavera il vino viene dosato con zucchero di canna ed aggiunto di lieviti selezionati. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla sboccatura ed all'aggiunta della "liqueur d'expédition".

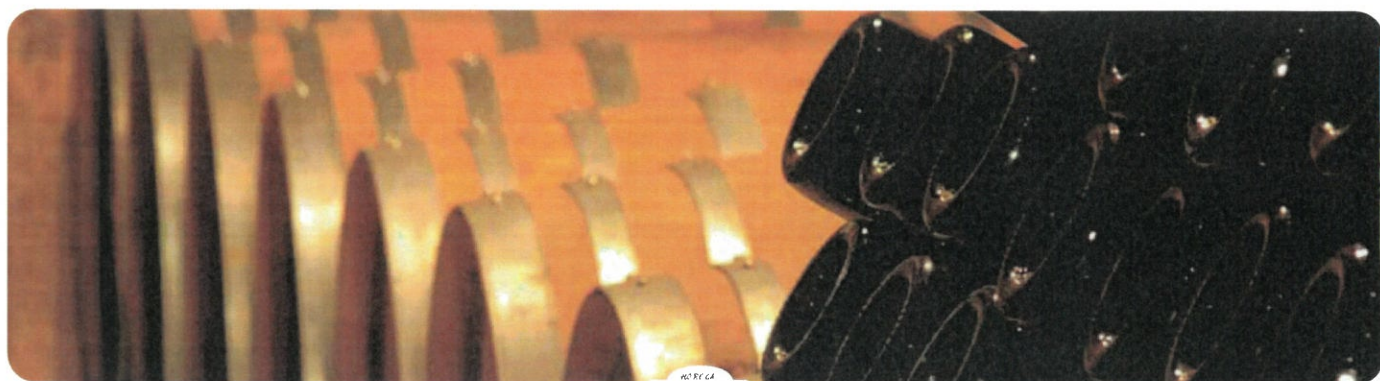
CURIOSITÀ

Il Satèn si produce con solo uve bianche, nella tipologia brut e con una minor pressione in bottiglia. Da qui la "setosa" morbidezza che lo caratterizza.

LA CANTINA:

L'azienda fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², completamente interrata, ad una profondità di 8m.

La Franciacorta si sviluppa in un territorio di 19 comuni della provincia di Brescia. Nel 1997 vengono vendute le prime bottiglie di DOCG.





SP312

ALTA LANGA BRUT MILLESIMATO DOCG

Tipologia: Alta Langa DOCG
Brut Millesimato

Vitigni: Pinot Nero,
Chardonnay

Regione: Piemonte

Caratteristiche:

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Presenta un bouquet ricco che spazia dalla crosta di pane al lievito e frutta secca con alcune note floreali. In bocca è pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità. La spuma fine pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata; il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia, si procede alla messa in punta.

CURIOSITÀ

L'Alta Langa è esclusivamente millesimato, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia. Il severo disciplinare prevede almeno 30 mesi sui lieviti.

LA CANTINA:

La cantina progettata con materiali eco-compatibili è stata inaugurata nel 2000 ai piedi dei più prestigiosi cru del Barolo. Ogni viticoltore aderisce al severo protocollo Vite Colte finalizzato alla conduzione dei vigneti in modo sostenibile.





SP324

La Genisia

OLTREPÒ PAVESE BRUT

Tipologia: Spumante
Metodo Classico
DOCG

Vitigni: Pinot Nero

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Giallo paglierino con riflessi dorati, si presenta al naso molto intenso con ricordi di miele millefiori. Il gusto è ampio, delicato, morbido e persistente con reminiscenze al retrogusto di frutta candita.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve, pulizia del mosto, fermentazione del mosto a temperatura controllata, stoccaggio del vino finito in piccoli recipienti in acciaio inox.

CURIOSITÀ

L'Oltrepò Pavese è il distretto vinicolo in Italia con la maggior coltivazione a Pinot Nero e il 3° al mondo dopo Borgogna e Champagne.

LA CANTINA:

Giovane e determinata realtà sociale che coinvolge ben 20 vignaioli di esperienza, per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (PV) e dintorni. Lo stile de La Genisia è orientato ad unire tradizione, tecnica e attenzione all'ambiente.

Il logo La Genisia raffigura la torre vinaria di Codevilla risalente agli anni '60, vero e proprio gioiello di architettura enologica tuttora visitabile.





SP326

La Genisia

BLANC DE NOIR "NOVEMESI" MILL.

Tipologia: Metodo Charmat

Vitigni: Pinot Nero

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

Spumante dal perlage fine e persistente e dal color giallo con riflessi dorati.

Il profumo è molto intenso e ricorda l'albicocca matura, la pesca di vigna appassita. Il gusto è ampio, delicato, morbido e persistente con reminescenze al retrogusto di mandorle dolci.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve con pulizia del mosto e sua fermentazione a temperatura controllata, stoccaggio del vino finito in piccoli recipienti d'acciaio inox.

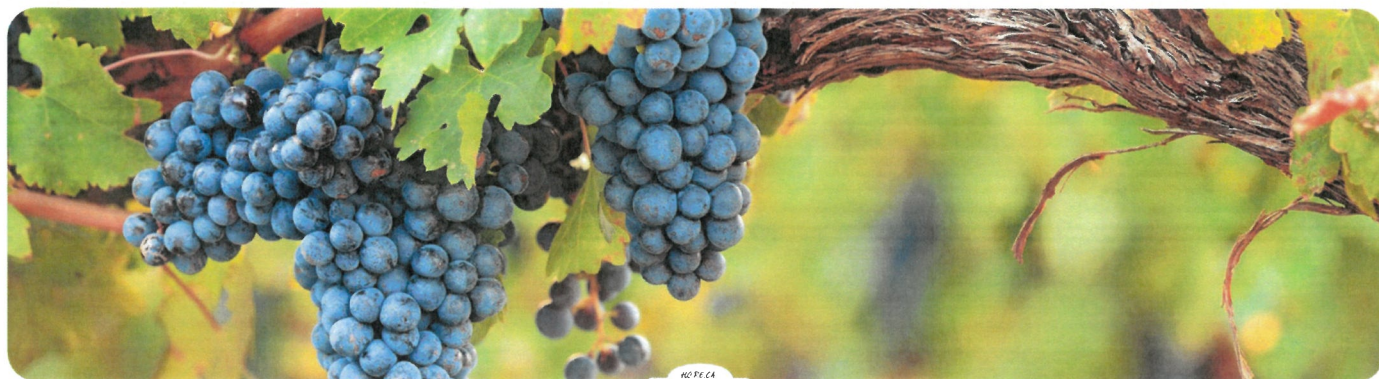
CURIOSITÀ

"Novemesi" indica il tempo di permanenza del vino sulle fecce nobili prima dell'imbottigliamento. Una lunga maturazione (charmat lungo) per ottenere una bollicina fine e una maggiore complessità.

LA CANTINA:

Giovane e determinata realtà sociale che coinvolge ben venti vignaioli di esperienza, per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (PV) e dintorni. Lo stile de La Genisia è orientato ad unire tradizione, tecnica e attenzione all'ambiente.

Il logo La Genisia raffigura la torre vinaria di Codevilla risalente agli anni '60, vero e proprio gioiello di architettura enologica tuttora visitabile.





Perlage

SP202

VALDOBBIADENE "QUORUM" EXTRA DRY - DOCG

Tipologia: Valdobbiadene
Prosecco
Superiore DOCG

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Questo spumante Extra Dry biologico è una combinazione di qualità aromatica data dai vigneti dell'area collinare di Collalto e un'elegante sapidità esaltata dalle bollicine sottili. Profumo intenso e fragrante, dal sapore armonico e vellutato.

Vinificazione:

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

LA CANTINA:

Il marchio Perlage è sinonimo di vini biologici di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro: un percorso fatto di persone, storie, intrecci di viti e di vite, germogli e frutti maturi, scoperte e riscoperte, ricerca e creatività.

Un'armonia di elementi che Perlage ricrea nel suo vino biologico, nel suo apprezzato Prosecco biologico DOCG, portando nel calice il colore della purezza, il profumo della tradizione e il gusto della qualità.





Perlage

SP247



VALDOBBIADENE "CANAH" BRUT - D.O.C.G.

Tipologia: Valdobbiadene
Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Canah è un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut moderno, dai profumi fruttati, dal gusto armonico e persistente, sapido, floreale con spiccate note di agrumi e mela verde. Le morbide bollicine e il profumo fresco dello spumante Canah hanno conquistato il mondo del vino.

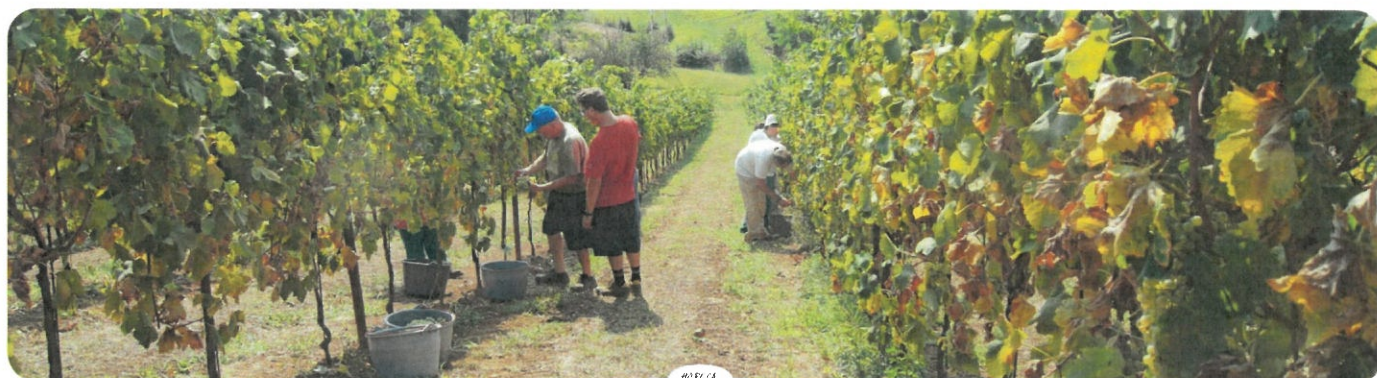
Vinificazione:

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

LA CANTINA:

Il marchio Perlage è sinonimo di vini biologici di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro: un percorso fatto di persone, storie, intrecci di viti e di vite, germogli e frutti maturi, scoperte e riscoperte, ricerca e creatività.

Un'armonia di elementi che Perlage ricrea nel suo vino biologico, nel suo apprezzato Prosecco biologico D.O.C.G., portando nel calice il colore della purezza, il profumo della tradizione e il gusto della qualità.





Perlage

SP201

PROSECCO TREVISO "SGÀJO" EXTRA DRY - DOC

Tipologia: Prosecco Treviso
DOC Extra Dry

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Fresco nel gusto e nel colore, Sgàjo nel dialetto locale significa scaltro ed esuberante.

Un Prosecco fragrante e di facile beva.

Vinificazione:

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

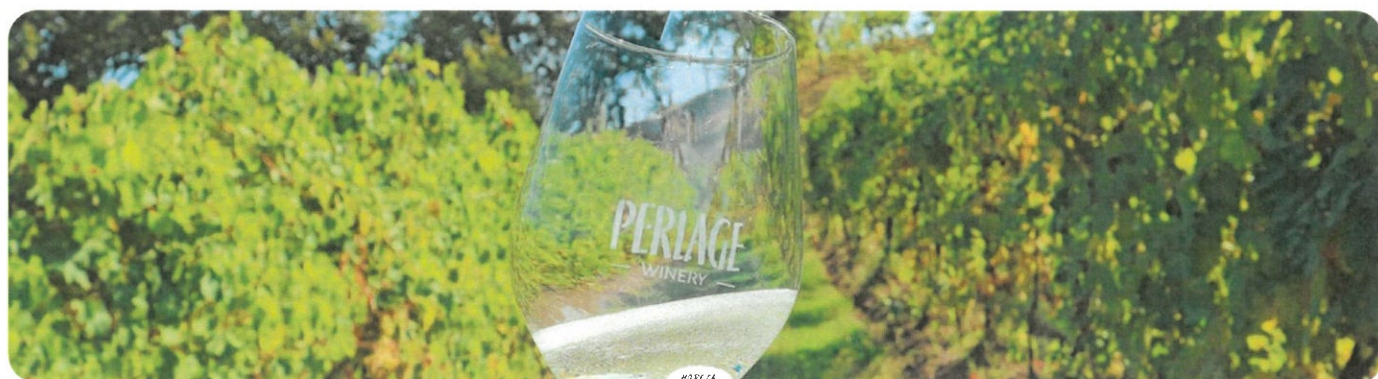
CURIOSITÀ

Sgajo Prosecco DOC Treviso è stato il primo vino biologico della gamma di Perlage ad essere certificato vegano con la vendemmia 2013.

LA CANTINA:

Il marchio Perlage è sinonimo di vini biologici di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro: un percorso fatto di persone, storie, intrecci di viti e di vite, germogli e frutti maturi, scoperte e riscoperte, ricerca e creatività.

Un'armonia di elementi che Perlage ricrea nel suo vino biologico, nel suo apprezzato Prosecco biologico DOCG, portando nel calice il colore della purezza, il profumo della tradizione e il gusto della qualità.





SP200

SPUMANTE "PERLAPP" EXTRA DRY

Tipologia: Vino Spumante
Cuvée Extra Dry

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Perlapp Spumante Extra Dry dalle note fruttate, caratterizzato da bollicine sottili ed eleganti è molto più di uno spumante: è 100% certificato biologico e vegano, colorato e divertente grazie alla grafica della sleeve che riveste l'intera bottiglia e ricorda il legame con la natura.

Vinificazione:

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

LA CANTINA:

Il marchio Perlage è sinonimo di vini biologici di qualità ed eleganza, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro: un percorso fatto di persone, storie, intrecci di viti e di vite, germogli e frutti maturi, scoperte e riscoperte, ricerca e creatività.

Un'armonia di elementi che Perlage ricrea nel suo vino biologico, nel suo apprezzato Prosecco biologico DOCG, portando nel calice il colore della purezza, il profumo della tradizione e il gusto della qualità.





SP327



PROSECCO DOC - BRUT

Tipologia: Prosecco DOC
Brut

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla, originatosi dal sollevamento di fondali marini.

Vinificazione:

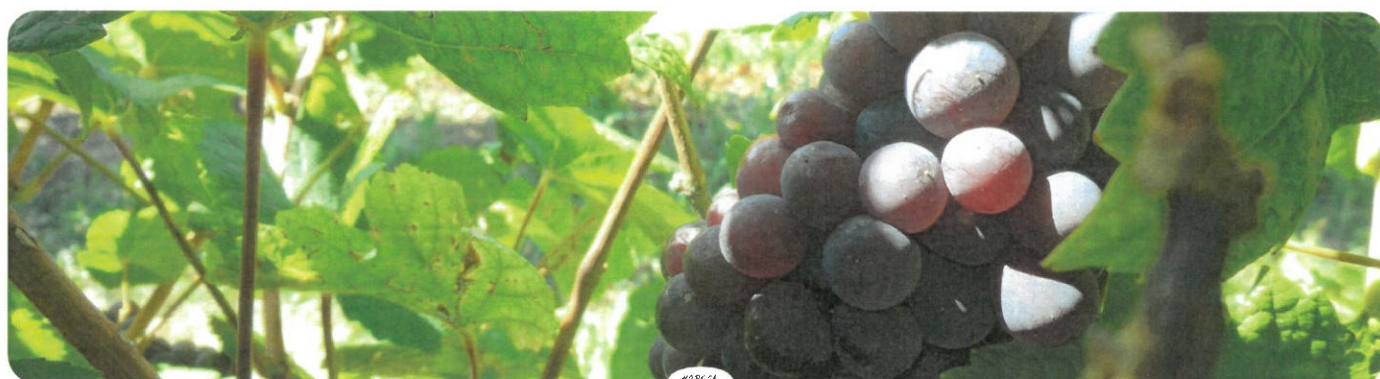
Manuale nella seconda metà di Settembre con Metodo Charmat-Martinotti.

CURIOSITÀ

“Batismo col vin prosecco”: secolare tradizione delle colline di Valdobbiadene, una sorta di secondo battesimo in osteria che consisteva nell'inumidire le labbra del bambino con un goccio di Prosecco.

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata nel 2008. Il patrimonio vitato è di circa 45 ettari di cui 2/3 di proprietà e 1/3 da conferitori storici. Nel corso del 2022 a Col San Martino, in pieno territorio Unesco, sorgerà il nuovo show room a cui farà seguito, nel 2023 la nuova cantina di produzione.





SP328



PROSECCO DOC - EXTRA DRY

Tipologia: Prosecco DOC
Extra Dry

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla, originatosi dal sollevamento di fondali marini.

Vinificazione:

Manuale nella seconda metà di Settembre con Metodo Charmat-Martinotti.

CURIOSITÀ

“Batiso col vin prosecco”: secolare tradizione delle colline di Valdobbiadene, una sorta di secondo battesimo in osteria che consisteva nell'inumidire le labbra del bambino con un goccio di Prosecco.

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata nel 2008. Il patrimonio vitato è di circa 45 ettari di cui 2/3 di proprietà e 1/3 da conferitori storici. Nel corso del 2022 a Col San Martino, in pieno territorio Unesco, sorgerà il nuovo show room a cui farà seguito, nel 2023 la nuova cantina di produzione.





SP329



VALDOBBIADENE - BRUT

Tipologia: Valdobbiadene
DOCG - Prosecco
Superiore Brut

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

L'esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batíso Valdobbiadene DOCG.

Vinificazione:

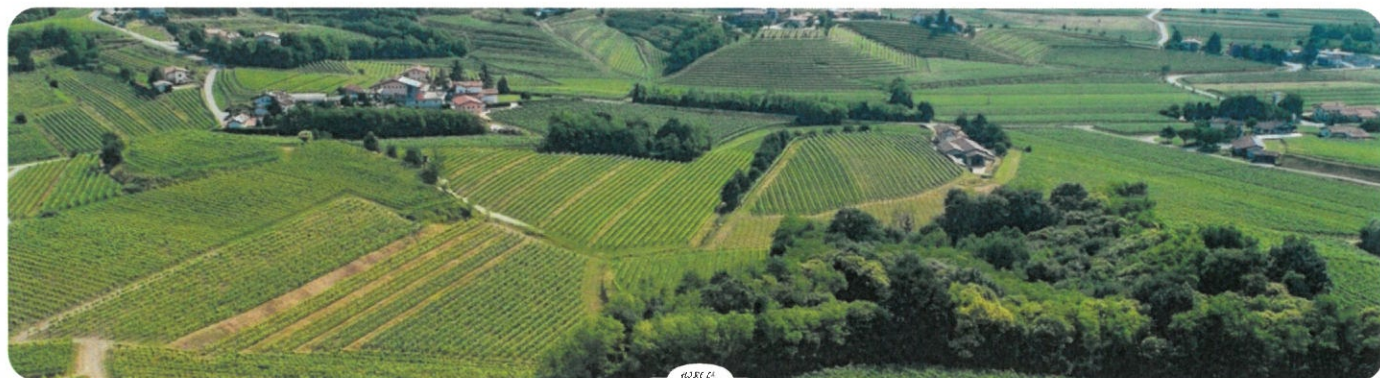
Manuale nella seconda metà di Settembre con Metodo Charmat-Martinotti.

CURIOSITÀ

“Batíso col vin prosecco”: secolare tradizione delle colline di Valdobbiadene, una sorta di secondo battesimo in osteria che consisteva nell'inumidire le labbra del bambino con un goccio di Prosecco.

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata nel 2008. Il patrimonio vitato è di circa 45 ettari di cui 2/3 di proprietà e 1/3 da conferitori storici. Nel corso del 2022 a Col San Martino, in pieno territorio Unesco, sorgerà il nuovo show room a cui farà seguito, nel 2023 la nuova cantina di produzione.





SP330



VALDOBBIADENE - EXTRA DRY

Tipologia: Valdobbiadene
DOCG - Prosecco
Superiore
Extra Dry

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Caratteristiche:

L'esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batísó Valdobbiadene DOCG.

Vinificazione:

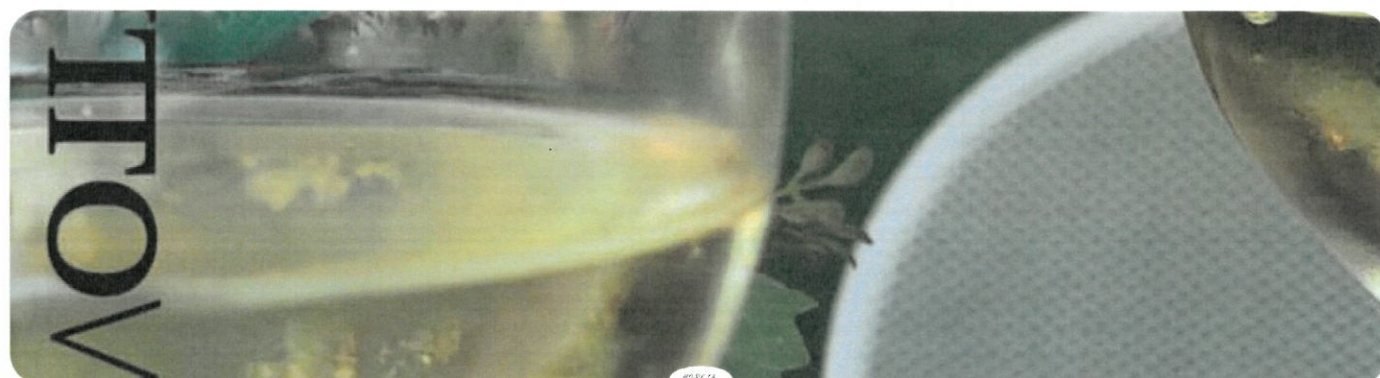
Manuale nella seconda metà di Settembre con Metodo Charmat-Martinotti.

CURIOSITÀ

“Batísó col vin prosecco”: secolare tradizione delle colline di Valdobbiadene, una sorta di secondo battesimo in osteria che consisteva nell'inumidire le labbra del bambino con un goccio di Prosecco.

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata nel 2008. Il patrimonio vitato è di circa 45 ettari di cui 2/3 di proprietà e 1/3 da conferitori storici. Nel corso del 2022 a Col San Martino, in pieno territorio Unesco, sorgerà il nuovo show room a cui farà seguito, nel 2023 la nuova cantina di produzione.





SP180



VALDOBBIADENE "OTREVAL" EXTRA BRUT - DOCG

Tipologia: Valdobbiadene
DOCG - Prosecco
Superiore
Extra Brut

Vitigni: Glera, Verdiso

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Il profumo dopo un'iniziale sfumatura floreale diventa ampio e fruttato pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene.

Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, in risalto il Nashi, frutto con caratteristiche tra la mela e la pera, sino ad una delicata nota minerale.

Vinificazione:

Manuale nella seconda metà di Settembre con Metodo Charmat-Martinotti.

CURIOSITÀ

Il vigneto Otrevale a Guia di Valdobbiadene è il più alto della proprietà con i suoi 300m s.l.m. L'elevata escursione termica conferisce alle uve un equilibrio e una spiccata freschezza.

LA CANTINA:

La produzione aziendale è dedicata esclusivamente alle bollicine che derivano per la quasi totalità dai 70 ettari di vigneti di proprietà, garantendo così un controllo rigoroso di tutta la filiera produttiva.

