



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Il 9CENTO-Uvaggio Storico

Terreno ed Area:

Uvaggio Storico è sinonimo di salvaguardia della tradizione di un luogo dedicato al vino. Perera, Bianchetta e Verdiso appartengono alla tradizione delle colline di Valdobbiadene: insieme alla più conosciuta Glera danno vita a questo Prosecco Superiore, in cui Val d'Oca fa esprimere la storia attraverso un vino dai tratti del tutto unici, spesso sorprendenti anche per i grandi appassionati.

Vitigno:

85% Glera, 15% di Perera, Bianchetta e Verdiso, uve autoctone della tradizione di Valdobbiadene.

Vendemmia:

Prima settimana di ottobre perché le uve storiche selezionate sono pronte più tardi.

Vinificazione:

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante a questo punto riposa un mese in autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Nel calice è giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso risaltano profumi di macedonia intensi e note sfumate di melone. In bocca è fresco, complesso e richiama le diverse sfaccettature dei suoi profumi. Termina in un finale morbido e deciso al tempo stesso.

Abbinamenti:

Panificati, frutta secca, cibi piccanti.

Residuo:

Dry (24 g/l)

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 144

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037001898

Cod. EAN CASSA: 8000037011941

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 16x5

