VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Valdobbiadene Prosecco Superiore Magnum

Productor: Mongarda

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

100% Verdiso and Bianchetta · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Calcáreo y arenisca



VITICULTURA:
Las uvas de este vino provienen de una sola pendiente de la colina Cerro San Gallo. El viñedo tiene una exposición al sur, con un gradiente promedio de 38 grados. Todas las prácticas de viñedo son completamente orgánicas, y el manejo del viñedo se lleva a cabo solo a mano. La agricultura orgánica es extremadamente difícil de encontrar en el Véneto, en las zonas donde se produce Prosecco. Recortar el césped, labrar el suelo, ayudan a mantener la fertilidad necesaria de lo que de otro modo sería un suelo pobre en nutrientes. El azufre, el cobre y los extractos naturales ayudan a prevenir enfermedades en las vides. Las uvas se cosechan a mano a mediados de septiembre.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se someten a un prensado suave. La fermentación es espontánea, y ocurre con levaduras indígenas. Para preservar la frescura y la fruta, el vino se madura en tanques de acero y cemento. La segunda fermentación sucede en un tanque autoclave. Unos dos meses después lo embotellan. Envejecimiento sobre lías finas durante al menos 24 meses. Sin dosificación.

NOTAS DE CATA:

Un prosecco exquisito de la mejor zona productora, con notas frescas de ciruela amarilla y duraznos y con una gran acidez y frescura.

MARIDAJE:

Delicioso solo como aperitivo o con cosas ligeras como quesos, fruta, canapes.