



## VECCHIE VITI

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

Bouquet fruttato e floreale, con profumi di fiori di acacia e, in certe annate, di fiori bianchi di magnolia. Note fruttate di pera, mela e uva spina. In bocca si esprimono prima di tutto le note fresche ed è subito intenso e vellutato al palato, con sentori anche di pesca e frutta a pasta bianca.

Il perlage è fine e persistente. La complessità è sostenuta da una solida acidità, con una elegante nota sapida nel finale.

**Vitigno:** Glera 94%, Verdiso 2%, Bianchetta 2% e Perera 2% da singole viti selezionate con età compresa tra gli 80 - 100 anni.

**Collocazione geografica:** colline di Valdobbiadene - Conegliano.

**Periodo di vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

**Pressione in bottiglia:** 5,5 atm.

**Residuo zuccherino:** 8 g/l ca.

**Alcool:** 12%.

**Temperatura di servizio:** 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**Abbinamenti:** è l'aperitivo ideale ma è ottimo anche a pasto, abbinato a piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di funghi e verdure.

**Formati disponibili:** 0,75 L.

This wine has a fruity and floral bouquet with aromas of acacia flower and, in some years, white magnolia flower. It also has fruity notes of pear, apple and gooseberry. In the mouth the flavour is immediately fresh and intense and velvety on the palate with hints of peach and white-flesh fruit. The perlage is fine and persistent. The complexity is supported by a solid acidity with an elegantly zesty note in the finish.

**Variety:** 94% Glera, 2% Verdisio, 2% Bianchetta, 2% Perera taken from single vines aged between 80 and 100 years.

**Location:** hills of Valdobbiadene - Conegliano.

**Harvest:** September.

**Vinification:** off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second fermentation in springtime after the harvest in large sealed vats at 14-15°C followed by resting on the lees for around 3 months.

**Bottle pressure:** 5.5 atm.

**Sugar residue:** 8 g/l approx.

**Alcohol:** 12%.

**Serving temperature:** 5-7°C. Open immediately before serving.

**Pairings:** ideal as an aperitif and excellent throughout the meal with fish, white meats, mushroom and vegetable-based first courses.

**Available sizes:** 0.75 L.