



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NV



Productor: Mongarda

Región: Veneto

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Bajo

Solfitos totales: 95 mg/l

Producción anual (botellas): 22,000

Variedades: 90% Glera, 10% Verdiso and Bianchetta.

Viticultura: Las uvas de este vino provienen de una sola pendiente de la colina Cerro San Gallo. El viñedo se remonta a 1960. Contiene no solo Glera, sino también Bianchetta y Verdiso, variedades de uva autóctonas de la región. 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 (y la composta biodinámica cuando sea necesario) 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.

Altitud: 367 metros

Tipo de Suelo: Suelo calcáreo y arenisca.

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.

Notas de Degustación: 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.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx