



Valdobbiadene Prosecco Superiore

Productor: Mongarda

90% Glera, 10% Verdiso and Bianchetta • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Tipo de vino: Espumoso

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 11%

Edad de las vides:

Producción anual: 22,000 (botellas)

Altitud: 367 metros

Suelo: Calcáreo y arenisca

VITICULTURA:

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.