

Bisol1542, I Gondolieri – la venezianità Valdobbiadene Prosecco Superiore – Brut Millesimato Edizione speciale dedicata ai Gondolieri, da selezionati vigneti di proprietà

Nasce dalle suggestioni che uniscono Valdobbiadene a Venezia, Patrimoni dell'Umanità Unesco: luoghi estremi, radicali, contraddistinti dalla bellezza. Le Rive (i vigneti scoscesi) e i pali in legno di castagno (piantati a mano nel suolo marnoso) dell'uno richiamano le rive (le fondamenta) e le briccole in legno di larice (conficcate nel fondale della laguna) dell'altra. Terra, acqua e vino: vendemmiato in bins e pigiato con **uve intere**, questo Prosecco Superiore **viene rifermentato con l'ausilio del mosto, senza dunque zuccheri aggiunti**. Ideale sorseggiarlo a Venezia: alle note salate della laguna fanno eco le essenze vegetali che fuoriescono dal bicchiere, riassunto della flora di Valdobbiadene.

VITIGNI: 100% di Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

RACCOLTA DELLE UVE: fine settembre; raccolta manuale

RIFERMENTAZIONE: 30gg

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5 % vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 11 grammi per litro

FORMATI: 750ml

INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI:

100ml: E = 264 Kj / 63 Kcal



<https://glju.st4.ch/TL8IV9SKxiLG>

