

DOCG
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE

TRANQUILLO “logo del vecio”

È il vino della compostezza aromatica risultato delle vigne migliori, le più esposte e dalle terre geologicamente più complesse. È il vino della “maturità” al tempo delle bollicine imperanti. Il Prosecco prima delle bollicine, asciutto e complesso per gli amanti del vino classico.



ASPETTO

Colore giallo paglierino brillante con venatura verdastra.

PROFUMO

Delicato profumo di rosa e di mela acerba e pera.

SAPORE

Avvolgente, leggermente ruvido, persistente

ABBINAMENTI

Si accompagna a tutti i piatti di carni bianche e pesce, spuntini veloci e fugaci soste nell'osteria sotto casa.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Area di produzione

Santo Stefano, Riva del Vecio.

Vitigno

Glera, Perera.

Terreno

Argille marnose.

Vigneto

Pendenza 50%, quota 250/290metri s.l.m., età media 50 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 2.500 piante/ha.

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale, 20 Settembre - 15 Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,8 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool: 11,5% Vol

Residuo zuccherino: 0 gr/lt

Acidità totale: 6 g/lt

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Bicchieri consigliato

Calice a base ampia e ristretto

Temperatura di servizio

6-8° C

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla luce