

METODO CLASSICO EXTRA BRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Il Valdobbiadene D.O.C.G. Metodo Classico senza tempo

Paolo Vettoretti



Origine: area collinare tra Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno: Glera 100%

Tipo terreno: marne argillose e depositi fluvio-glaciali

Giacitura ed esposizione: varia, da sud-est a sud-ovest

Sistemi di allevamento: doppio capovolto tradizionale

Resa: 135 quintali/ha

Periodo Raccolta: settembre

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera per ottenere solo mosto fiore. Successiva prima fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C con lieviti selezionati. Sosta sulle fecce. Filtrazione e tiraggio in bottiglia ai primi di maggio con temperature tra i 13-15 °C. **Sosta sui lieviti di almeno 18 mesi**, successivo dégorgeement con rabbocco di solo vino.

Alcool: 11.5 % vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 5.7 gr/l

Colore: giallo paglierino, brillante e delicato

Perlage: persistente, a grana fine

Profumo: elegante e piacevole, prevale inizialmente la nota di mele piccole selvatiche, che si evolve successivamente in profumi mediterranei e vegetali come il timo fresco. Termina poi con delicate note di gesso, tiglio e lievito

Sapore: fresco, di gradevole acidità e persistenza, coerente con le espressioni olfattive

Abbinamenti: ideale come aperitivo da degustare con delle verdure pastellate o salvia fritta, accompagna anche primi piatti con molluschi o crostacei, oppure carni bianche aromatizzate

Servizio: servire a 6° C in calice a tulipano

Conservazione: luogo fresco e buio ad una temperatura costante di 18° C

Curiosità: *Crepusculum mens nesciat*, non permettere che la tua mente conosca il tramonto.

Con questa **sfida** in testa Paolo Vettoretti, enotecnico e proprietario de La Tordera con il fratello Renato, ha deciso di sviluppare un Valdobbiadene D.O.C.G. con metodo classico in **Edizione Limitata**, rompendo gli schemi rispetto alla consueta produzione con metodo charmat riservata ai Proseccchi. La prima annata scelta per questa sfida è stata il **2019**, una vendemmia speciale dove le uve raccolte presentavano un contenuto zuccherino e un bilanciamento dell'acidità ottimali e perfetti soprattutto per uve destinate a spumantizzazione, aspetto che, a detta di molti tra gli addetti ai lavori, si ricorda poche volte nelle ultime decadi.

Riconoscimenti:



Guida Prosit ONAV 2024 - 2 Prosit

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI S.S.

Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV) Italy
Contatti | Contacts: Tel. +39 0423 985362 - info@latordera.it - www.latordera.it