



ACQUISTATO IL

Oroperla Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Millesimato 2022

Prosecco, Valdobbiadene Prosecco



Ho un superpotere: faccio sparire il Prosecco. Questo Oroperla Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato lo ha confermato. Non uno spumante, non un Prosecco: un Prosecco Superiore, che non fa nulla per passare inosservato. Lascia il segno, anche solo per la bottiglia con lo stemma in rilievo: un dono interessante per un appassionato, e il miglior lasciapassare per feste esclusive. Colore paglierino brillante, inconfondibile aroma di pera, mela e stratificate sfumature di agrumi. Al palato è stuzzicante, cremoso, armonioso e avvolgente. Oroperla Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato: il tuo prossimo brindisi all'insegna di stile ed eleganza

Provinco sa bene di che si tratta quando si parla di Prosecco: con la linea Oroperla ha raccolto successo e soprattutto riconoscimenti, per una vinificazione rispettosa e al tempo stesso moderna. Nel caso dell'Oroperla Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato, tutto inizia con l'uva Glera, coltivata a poca distanza dal Trentino, dove Provinco ha sede. Gli esperti enologi dell'azienda seguono con cura coltivazione e maturazione di piante e frutto, per intervenire tempestivamente con vendemmia, fermentazione, presa di spuma in autoclave e infine imbottigliamento. Un Metodo Charmat di assoluto prestigio, da sfoggiare nelle occasioni speciali.

La Vigna

Terreno	Argilloso - calcareo
Esposizione	Sud, Sud-est, 150-180m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a doppio capovolto
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro circa

Il Vino

Tipologia	Spumante Millesimato DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11,50%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	12 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo

Abbinamento Ottimo da gustare in buona compagnia e perfetto con antipasti e grigliate a base di pesce.

Vinificazione Le uve vengono pigia-diraspate e poste a pressatura soffice consentendo di estrarre solo mosto con caratteristiche floreali e fruttate. Dopo sedimentazione a freddo del mosto segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C). Segue, dopo inoculo di lieviti selezionati, la presa di spuma in autoclave, in cui avviene la seconda fermentazione secondo il metodo Charmat.

Sensazioni Vino dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine persistente. Profumo con caratteristiche note di pera, mela golden, affiancati da leggeri sentori di fiori d'acacia e glicine. In bocca si presenta pieno, avvolgente ed armonico allo stesso tempo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.