



ACQUISTATO IL .....

Oroperla Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Millesimato 2020

## Prosecco, Valdobbiadene Prosecco



*Svinando*

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** Vino spumante

**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 pressurasoffice consentendo di estrarre solo mosto con caratteristiche floreali e fruttate. Dopo sedimentazione afreddo del mosto segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese