

LE
ZITELLE
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Bartenéla

È il *vino della tradizione* e della *storia di Valdobbiadene*. Quello che un tempo si faceva in ogni casa, quando non esisteva ancora la tecnologia enologica moderna: il “**vin col fondo**”. Lasciato riposare nelle botti durante l’inverno, ancora oggi viene messo in bottiglia a primavera, **non filtrato**. Con l’arrivo dei primi caldi, si avvia spontaneamente la fermentazione, che procede fino al consumo di tutti gli zuccheri presenti nel vino. Il risultato è un vino leggero, appena frizzante, assolutamente secco, con uno spiccato sentore di lievito, che suscita sempre più l’interesse, soprattutto dei giovani. Può essere consumato scaraffato oppure torbido, a seconda delle preferenze.

Vitigno	glera 85% minimo
Zona di provenienza	Veneto
Clima	mediterraneo fresco
Vinificazione	in bianco con resa 70%
Colore	giallo paglierino
Profumo	morbido in bocca, con un lieve sentore di lievito anche al naso
Sapore	sapido, equilibrato e amabile, con un’equilibrato fruttato
Acidità	5,5 g/l
Zuccheri residui	0 g/l
Gradazione alcolica	10,5% vol
Temperatura di servizio	6° C - 8° C

