

LE ZITELLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Vino Frizzante Maturato sui Propri Lieviti

Il Vino Frizzante *maturato sui propri lieviti* è il vino della tradizione di Valdobbiadene, quello che si faceva un tempo in ogni casa, quanto non esistevano autoclavi, filtri e imbottigliatrici, quando ancora si seguivano i ritmi della natura. Quello che ogni nonno faceva nella *caneva* di casa: il *vin col fondo*. Lasciato riposare nelle botti durante l'inverno, ancora oggi viene messo in bottiglia a primavera e lasciato maturare con i *primi caldi*, diventando appena frizzante.

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

