



# La Tordera

## Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

### Otreval Brut



Dal vigneto di proprietà in località Otreval, nella frazione di Guia di Valdobbiadene, raccogliamo le uve di Prosecco e Verdiso nella prima decade di settembre.

Il vigneto "Otreval" è composto da una selezione massale di diverse piante di Glera e Verdiso, messe a dimora oltre 50 anni fa.

L'ottima interazione fra queste vecchie viti e la natura del suolo, permette di produrre uve con una intensa aromaticità e una elegante mineralità.

#### COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdi.

#### PERLAGE

Molto fine, ottima costanza e persistenza.

#### PROFUMO

Dopo una iniziale sfumatura floreale diventa ampio e fruttato pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, in risalto il Nashi, frutto con caratteristiche tra mela e pera (poco noto in Italia), sino ad una delicata nota minerale.

#### SAPORE

Intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida; ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive.

#### ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

86 mg/l

#### SUGGERIMENTI

Esaltato da un filetto di trota salmonata marinato in olio extra vergine aromatizzato leggermente al timo e pepe rosa.

#### SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 6° C come aperitivo; leggermente superiore se a tutto pasto.

#### CURIOSITÀ

Pietro Vettoretti nella costante opera di cura e rinnovo delle proprie vigne, preleva egli stesso le gemme dalle migliori viti del vigneto "Oltraval".

#### ZONA ORIGINE

Località Oltraval, frazione Guia di Valdobbiadene.

#### VITIGNI

Vecchie viti di Glera e Verdiso.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

#### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Prima decade di settembre.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11.5 %

#### GRADAZIONE ZUCCHERINA

6 grammi litro.

#### ACIDITÀ TOTALE

5.9 grammi litro.



10,75