



La Tordera

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Cru del Tottoni Millesimato Dry



Da un paio di nostri vigneti in cima alle colline di Vidor, di proprietà anticamente del Cavalier Tottoni, otteniamo un CRU da lettere maiuscole per la qualità delle uve che ne risultano. Il terreno calcareo, l'esposizione soliva e le vecchie viti sono un connubio unico che si esprime in uve spargole, aromatiche e dolcissime. Segue una raccolta quasi tardiva ed una fermentazione alcolica molto, molto lenta. La presa di spuma è lenta, i lieviti sprigionano lentamente una carbonica che diventa fragrante e persistente.

COLORE

È brillante, giallo paglierino con riflessi dorati.

PERLAGE

Persistente a grana minuta.

PROFUMO

Complesso e vellutato; sentori di mela gialla poco più che acerba, susina gialla, bouquet di fiori bianchi, predominanza di rosa bianca, leggera speziatura e balsamicità.

SAPORE

Intenso di una nobile struttura che ricorda la complessità del profumo, sentori di frutta.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

82 mg/l

SUGGERIMENTI

Filetto d'orata alla polpa di pompelmo rosa, lombatina al latte, tartara di tonno al timo (olio al timo).

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 7° C.

ZONA ORIGINE

Guia di Valdobbiadene.

VITIGNI

85% Glera, 15% Perera (Vecchie viti).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Dal 10 ottobre.

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50%

GRADAZIONE ZUCCHERINA

22 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

6 grammi litro.



10,75