



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

## Garbui

Prosecco Tranquillo

**Un vino fermo, controtendenza che ci permette di assaporare ricordare i profumi dell'uva d'origine. Molto profumato ed aromatico.**

Zona di produzione	Uvaggio	Vendemmia	Vinificazione	La presa di spuma
<p>Colline del Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G. Esposizione: sud, sud-est. 310 mslm</p>	<p>Ottenuto con uve Glera dello storico vigneto in località Garbui. Uno dei luoghi più alti in assoluto dell'areale D.O.C.G. Vigneto impervio e ostile difficile perfino da raggiungere con i mezzi ma generosissimo quando deve darci un'uva di qualità superiore.</p>	<p>Effettuata rigorosamente a mano nel periodo che va da metà settembre a metà ottobre.</p>	<p>L'uva raccolta delicatamente viene portata in cantina nell'arco di 2 ore e subito pressata in modo molto soffice per estrarre solo il mosto Fiore. Dopo una decantazione statica, di un notte, il mosto limpido è pronto per iniziare la prima fermentazione. Quest'ultima svolta rigorosamente su vasche di acciaio dura circa 10 giorni. Dopo una serie di travasi il vino viene lasciato a riposo per qualche mese in primavera, poi, si inizia l'imbottigliamento.</p>	<p>Un vino fermo, controtendenza che ci permette di assaporare ricordare i profumi dell'uva d'origine. Un vino per gli intenditori e i curiosi, per chi vuole assaggiare qualcosa di nuovo ma estremamente legato alla terra d'origine. Compagno, per eccellenza, di pietanze di pesce e di uno dei cibi più tradizionali del territorio il "Pan e soppressa".</p>