



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

NONNO MORO

Spumante Brut

Uno spumante semplice ma unico nel suo genere. Fatto per il ricordare il nonno. Ogni bottiglia di questo vino contiene un po' della nostra storia e delle nostre origini contadine. Ottimo calice da aperitivo, con una bollicina molto fine e persistente. Il profumo è intenso e ricercato. Accompagna egregiamente pietanze di pesce fresco, ideale per una cena tra amici ed appassionati del bere bene e con stile.

Zona di produzione	Uvaggio	Vendemmia	Vinificazione	La presa di spuma
<p>Colline del Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Esposizione: sud, sud-est. 300 mslm</p>	<p>Ottenuto con uve Glera dallo storico vigneto del Nonno Moro. Un vigneto di 1,5 ha sul quale trovano dimora viti con più di 50 anni. All'interno di questo vigneto possiamo trovare anche alcune varietà autoctone ormai scomparse come: Perera, Blancheta, Verdiso.</p>	<p>Viene 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 per estrarre solo il mosto Fiore. Dopo una decantazione statica, di una 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 iniziano le lavorazioni di spumantizzazione.</p>	<p>Il metodo è Conegliano-Valdobbiadene. Quindi rifermentazione in autoclave che permette di ottenere, dopo un mese circa, il famoso Valdobbadiene spumante DOCG.</p>