

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT - Mongarda



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Prosecco DOCG
Tipologia: Spumante
Vitigno: Glera
Annata: --
Lieviti: Selezionati
Filtrazione: Filtrato
Grado Alcolico: 11%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Raccolta manuale, fermentazione con lieviti indigeni e rifermentazione in autoclave.

Vivo, si distende con delicatezza lungo un sottile filo sapido, tutt'intorno armonia di bolla fine e tenace e 4 gr/l di residuo per questo Brut orgogliosamente trevigiano.

Tra i boschi di castagno, dal 1978 quando partì con la vigna Mongarda, la famiglia Tormena custodisce e coltiva vigne di galera cercando la migliore inclinazione per quest'espressione vera del territorio di Col San Martino.

Questo metodo Martinotti viene da uve ottenute da una viticoltura senza uso di diserbanti o agenti chimici, con sovesci e compost autoprodotti, il tutto con l'obiettivo di preservare l'equilibrio delle vecchie vigne di Glera assieme a Bianchetta, Verdiso e Perera.