

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Frizzante DOCG Rifermentazione in bottiglia
BADE



Questo vino dal sapore unico non è filtrato e si conserva sui propri lieviti depositati nella bottiglia. Per assicurare una corretta decantazione, suggeriamo di mantenere la bottiglia in posizione verticale e in frigorifero per qualche ora prima di servire.

BADE

Un'antica tradizione, scritta in viti vecchie di sessant'anni, ha ispirato questo Prosecco Frizzante, prodotto con la seconda fermentazione in bottiglia (*sur lie*). Nel cuore del vigneto di famiglia, Benedetto ha trovato l'espressione autentica della Glera e della sua terra, e con alcuni elementi innovativi ha creato un vino che sorprende il palato con i suoi aromi delicati e il sapore morbido e complesso.

Profilo tecnico

Tipologia: frizzante col fondo a rifermentazione in bottiglia

Vitigno: 90% Glera, 10% Bianchetta e Verdiso

Nome del vigneto: colline di Collalto, Susegana

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche e fermentazione primaria a temperatura controllata di circa 15-16°C. Segue una sosta in acciaio sulla feccia nobile per affinamento di 5 mesi a 6-8 °C.

La presa di spuma avviene dalla rifermentazione in bottiglia in seguito all'aggiunta di mosto di uve passite.

Gradazione Alcolica: 11% vol. *Acidità totale:* 5,8 g/l

pH: 3,30

Residuo zuccherino: assente

Profilo sensoriale

Aspetto: giallo paglierino, con un fine e cremoso perlage.

Olfatto: caratteristico sentore di crosta di pane derivante dal lievito che rimane a contatto con il vino, unito alle note floreali e fruttate tipiche del Prosecco.

Gusto: presenta una buona sapidità e un retrogusto piacevolmente amarognolo. Ottima corrispondenza con le note percepite al naso.

Suggerimenti

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: la ricchezza delle note fruttate tipiche del Prosecco e il sentore di crosta di pane lo rendono il vino perfetto per ogni occasione informale. A tavola dà il meglio di sé come aperitivo oppure servito assieme agli antipasti, per continuare poi ad essere apprezzato con i risotti di verdure e i piatti di pesce.

Decantazione: versarlo lentamente in una caraffa, senza smuovere i lieviti in fondo alla bottiglia per mantenerlo limpido prima di servirlo nei calici. Il momento migliore per berlo è da luglio a dicembre, nell'anno dopo la vendemmia, ma può essere consumato con soddisfazione anche dopo qualche anno.