

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT NATURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Riconosciuto dal disciplinare del DOCG nel 2019, il Sui Lieviti, o "vin col fondo" in dialetto, è l'espressione diretta del vino della tradizione, prodotto sulle colline di Conegliano – Valdobbiadene. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura, lasciando quindi il vino a contatto con i suoi lieviti rifermentativi. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia (dal 1° marzo al 30 giugno), prevede un affinamento in bottiglia di 6/8 mesi.

Colore: giallo paglierino di bella tonalità, lievemente torbido. Appena versato, ha uno splendido e continuo perlage, con bollicine finissime.

Profumo: Rispetto al classico Prosecco Superiore, le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti

Sapore: Palato asciutto, incisivo, grande sapidità e un'onda di prorompente freschezza citrina. La fine carbonica contribuisce a creare una bella cremosità e quindi un perfetto equilibrio. Finale lungo e vibrante.

Abbinamenti consigliati: Antipasti di pesce crudo e crostacei o frutti di mare. Abbinamenti veneti classici sono l'anguilla alla griglia, i ravioli alle erbe e la luganega Trevisana

Servizio: 8° C. Il vino si può gustare limpido, lasciando il deposito sul fondo, oppure rovesciando la bottiglia prima dell'apertura, portando in sospensione i lieviti.

Residuo zuccherino: 0 g/L
Alcol: 11,50 %

CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

Recognised by the DOCG specification in 2019, Sui Lieviti, or "vin col fondo" in dialect, is the direct expression of traditional wine, produced on the hills of Conegliano – Valdobbiadene. The second fermentation takes place in the bottle, as in the classic method, but without disgorgement, thus leaving the wine in contact with its refermentative lees. Bottled in the spring that follows the harvest (from 1 March to 30 June), it will then mature in the bottle for 6/8 months.

Colour: bright straw-yellow, slightly cloudy. Just poured, it has a splendid and persistent perlage, with very fine bubbles.

Bouquet: Compared to the classic Prosecco Superiore, the notes of apple are less pronounced, while there are wider and more complex olfactory sensations, sustained by the classic hint of crusty bread deriving from the lees

Flavour: Dry, incisive palate, strong sapidity and a wave of bursting citrus freshness. The carbonic end helps to create a delightful creaminess and therefore a perfect balance. Long and vibrant finish.

Recommended pairings: Appetisers of raw fish and shellfish or seafood. Classic Venetian pairings are grilled eel, ravioli with herbs and luganega Trevisana

Serving suggestions: 8° C. The wine can be enjoyed clear, leaving the deposit on the bottom, or by turning the bottle over before opening, bringing the lees into suspension.

Residual sugar: 0 g/L
Alcohol: 11.50%

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

„Auf Hefen“ oder „Wein mit Bodensatz“ im Dialekt, wurde 2019 als DOCG (denominazione di origine controllata e garantita - kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung) anerkannt und ist der direkte Ausdruck des traditionellen Weins, der auf den Hügeln von Conegliano - Valdobbiadene - gekellert wird. Die zweite Gärung findet wie bei der klassischen Methode in der Flasche statt, jedoch ohne Degorgieren, wodurch der Wein in Kontakt mit seinen Gärungshefen bleibt. Er wird im Frühjahr nach der Weinlese (vom 1. März bis zum 30. Juni) in Flaschen abgefüllt und reift 6/8 Monate in der Flasche.

Farbe: Strohgelb mit einer schönen Farbgebung, leicht trüb. Sobald er in das Glas gegossen wird, hat er eine herrliche und kontinuierliche Perlage mit sehr feinen Bläschen.

Duft: Im Vergleich zum klassischen Prosecco Superiore sind die Apfelnoten weniger ausgeprägt, während intensivere und komplexere Geruchsempfindungen vorhanden sind, unterstützt durch die klassische Brotkrustennote der Hefen

Geschmack: Trocken und prägnanter am Gaumen, großartiger Geschmack und eine herausbrechende Welle von Zitrusfrische. Die Perlage trägt zu einer schönen Cremigkeit und damit zu einer perfekten Balance bei. Langer und lebendiger Abgang.

Empfohlen zu: Vorspeisen aus rohem Fisch und Schalentieren oder Meeresfrüchten. Typischerweise wird er in Venetien zu gegrilltem Aal, Ravioli mit Kräutern und Trevisana Luganega (Wurst) serviert

Serviertemperatur: 8 °C. Der Wein kann klar genossen werden, indem die Ablagerung auf dem Boden belassen wird, oder trüb, indem die Flasche vor dem Öffnen auf den Kopf gestellt wird, wodurch die Hefen in Suspension gebracht werden.

Zuckergehalt: 0 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 %

