



# DON GIOVANNI DA PONTE

**PROSECCO SUPERIORE DOCG**

*Conegliano ~ Valdobbiadene*

**SPUMANTE MILLESIMATO  
BRUT**



Mousseux fabriqué suivant la méthode italienne, Don Giovanni est le fruit de la sélection exclusive de raisins Prosecco de haute qualité cultivés sur les douces collines de Conegliano et Valdobbiadene, une succession rythmée de versants modelés depuis des siècles par les vignobles. Grâce à son fin perlage, ce mousseux séduit par son fascinant arrière-goût de miel d'acacia et de pomme mûre.

## APPELLATION

Raisins vendangés dans la zone de Conegliano et Valdobbiadene sur les collines situées le long de la "route du vin blanc", à 300/400 mètres d'altitude avec un climat frais et sec.

## CÉPAGE

100% Glera de Conegliano-Valdobbiadene, fabriqué suivant la méthode italienne avec fermentation lente, en cuve close pressurisée, suivie de prise de mousse naturelle avec formation de petites bulles de CO<sub>2</sub> et production de notes aromatiques enivrantes.

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

11,5% vol.

## SENSATIONS VISUELLES

Couleur jaune paille pâle.

## SENSATIONS ORGANOLEPTIQUES

Bouquet fruité et délicat évoquant la pomme Golden, avec des nuances florales. Sec et très frais.

## COMMENT LE DÉGUSTER

Approprié pour tout le repas avec des plats légers, parfait pour accompagner des hors d'œuvre et des plats légers à base de poisson ou de viande blanche.

## ACIDITÉ TOTALE

6,0 gr/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

10 gr/l.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12°C.



**ANDREA DA PONTE**

*Distillatori per vocazione dal 1892®*

CONEGLIANO VENETO

Distilleria Andrea Da Ponte Spa - Via Primo Maggio, 1 - 31010 Corbanese di Tarzo (TV) - Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034

Sede legale - C.so Mazzini, 14 31015 Conegliano (TV) - C.P. 182 - info@daponte.it - www.daponte.it

Riferimento tecnico e sensoriale Enologo Graziano Freschet