



DON GIOVANNI DA PONTE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Conegliano ~ Valdobbiadene

**SPUMANTE MILLESIMATO
BRUT**



Spumantizzato secondo il metodo italiano, Don Giovanni è il frutto dell'esclusiva selezione di pregiate uve Prosecco coltivate sui dolci colli di Conegliano e Valdobbiadene, un ritmato susseguirsi di declivi ricamati da antichi vigneti. Dal perlage fine, questo Spumante conquista per il suo affascinante retrogusto di miele d'acacia e di mela matura.

DENOMINAZIONE

Uve raccolte nella zona di Conegliano e Valdobbiadene sui colli situati lungo la "strada del vino bianco", a 300/400 metri di altitudine con clima fresco ed asciutto.

VITIGNO

100% Glera di Conegliano-Valdobbiadene, spumantizzato secondo il metodo italiano con fermentazione in autoclave lenta e conseguente naturale presa di spuma con formazione di piccole bollicine di CO₂ e produzione di note aromatiche inebrianti.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

SENSAZIONI VISIVE

Colore giallo paglierino scarico.

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Bouquet fruttato e delicato che ricorda la mela Golden, con sfumature floreali. Asciutto e freschissimo.

ABBINAMENTI

Adatto a tutto pasto con cibi leggeri, perfetto per accompagnare antipasti e leggeri piatti a base di pesce o di carne bianca.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 gr/l.

ZUCCHERI RESIDUI

10 gr/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO