



# DON GIOVANNI DA PONTE

**PROSECCO SUPERIORE DOCG**

*Conegliano - Valdobbiadene*

**SPUMANTE MILLESIMATO  
EXTRA DRY**



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, dove la lieve altitudine garantisce temperature fresche e quasi totale assenza di umidità.

## VITIGNO

100% Glera, spumantizzato secondo le regole del noto metodo italiano il quale prevede che la fermentazione avvenga in autoclave lenta e conseguente naturale presa di spuma con formazione di minuscole bolle di anidride carbonica e produzione di note capaci di rilasciare caratteristiche aromatiche avvolgenti.

## GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

## SENSAZIONI VISIVE

Colore giallo paglierino scarico.

## SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Pieno, morbido e saporito, questo Prosecco vanta un bouquet decisamente inebriante con richiami alle delicate essenze dei fiori e a quelle della frutta matura, oltre che alla dolcezza del miele di acacia.

## ABBINAMENTI

Indicato come spumeggiante aperitivo, ottimo in ogni occasione.

## ACIDITÀ TOTALE

6,5 gr/l.

## ZUCCHERI RESIDUI

16 gr/l.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

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