

Progetto 5 Varietà / *The 5 varieties project* Valdobbiadene Prosecco Docc Frizzante

Integrale - Rifermentato in bottiglia con lieviti indigeni

In-bottle refermentation with indigenous yeasts

Zero zuccheri, zero filtrazioni / Zero sugar, zero filtration

Alcool: 11,0% vol.	<i>Alcohol: 11,0% vol.</i>	85%
Zuccheri residui: 0 g/l	<i>Residual sugar: 0 g/l</i>	Glera tonda
Acidità fissa: 5.5 g/l	<i>Fixed acidity: 5.5 g/l</i>	1%
PH: 3.35	<i>PH: 3.35</i>	Glera lunga
Estratto: 18,5 g/l	<i>Extract: 18,5 g/l</i>	4%
Potassio: 0,7 g/l	<i>Potassium: 0,7 g/l</i>	Bianchetta
Chiusura: tappo fungo	<i>Closure: mushroom cork</i>	4%
Tiratura bottiglie: 2.379	<i>Bottles produced: 2.379</i>	Verdiso
		6%
		Perera

AGRONOMIA / AGRONOMY

Suoli	Roccia conglomerata calcarea, detta puddinga; marne calcaree con silicati di ferro ed alluminio; arenarie lenticolari ricche di sodio nei cambi di strato.
Soil	<i>Calcareous conglomerate rock (puddingstone), calcareous marl with iron silicates and aluminium. Lenticular sandstone rich in sodium between layers. Renewal of organic matter with cover crops and compost.</i>
Vigneti	5 ripidi vigneti ad alta vocazione; 4.000 vecchie viti/ha allevate a cappuccina e doppio capovolto; rimpiazzo fallanze annuale; rese da disciplinare DOCG con massimi di 13.500 kg/ha pari a 9.450 l/ha.
Vineyards	<i>5 steeply terraced vineyards in the variety's natural habitat; 4000 old vines/ha, vine training system: cappuccino and double arched cane; annual replacement of vines that fail to germinate; yields compliant with the DOCG regulations: maximum 13,500 kg/ha amounting to 9,450 l/ha.</i>
Altitudine	Da 220 a 360 mslm.
Altitude	<i>From 220 to 360 meters above sea level.</i>
Giacitura	Collinare ripida, con pendenze anche di 60°; terrazzamenti a girapoggio e ciglioni.
Position	<i>Steep hills with gradients of up to 60 degrees; terraced land shaped by contour farming techniques.</i>
Esposizione	Versanti sud, sud-ovest dei conoidi.
Exposure	<i>Slopes facing southeast, south, southwest and west of the alluvial fans.</i>
Viticultura	Sostenibile a basso impatto a calendario lunare.
Vine Cultivation	<i>Sustainable, low-impact cultivation according to the lunar calendar.</i>
Manodopera	Da 300 a 770 h/ha anno di lavoro.
Labour	<i>From 300 to 770 h/ha year of work.</i>
Vendemmia	Manuale in cassetta forata nel mese di settembre.
Harvest	<i>Manual harvesting in the month of September; boxes with holes are used.</i>

ENOLOGIA / WINE MAKING INFORMATION

Ammostamento	Tavolo cernita per tutte le uve; macerazioni pellicolari a freddo e avvio di fermentazione su buccia.
Mashing	<i>All grapes are sorted on a table; cold on-skin maceration and then fermentation on skins is started.</i>
Fermentazione	Termocontrollata in inox con lieviti indigeni e affinamento in acacia.
Fermentation	<i>In stainless steel tanks at a controlled temperature using selected native yeasts e affinamento in acacia.</i>
Imbottigliamento	Con la terza luna crescente dell'anno nuovo.
Bottling	<i>During the third waning moon of the new year.</i>



CONDIVISIONE / WINE TASTING INFORMATION

Aspetto	Giallo paglierino con bollicine sottili, velato.
Appearance	<i>Straw yellow with a delicate mousse.</i>
Profumo	Fragranze floreali di camomilla, rosa e tarassaco e fruttate di pera e mela renetta.
Nose	<i>Flowery fragrances of camomile, rose and dandelion with flowery notes of pear and rennet apples.</i>
Sapore	Asciutto e succulento, saporito e dissetante.
Taste	<i>Dry and succulent, flavourful and thirst quenching.</i>
Abbinamenti	Identitario, pulito e sincero, si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati.
Food affinities	<i>Characteristic, clean and sincere, the wine goes well with light and delicate dishes</i>
Conservazione	In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12 ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero.
Storage	<i>Store in cool, dark place preferably between 12 and 18°C, avoid storing in the refrigerator for a long time.</i>
Servizio	Bottiglia a 6°C da stappare delicatamente e versare in bicchieri a stelo lungo in due momenti consecutivi, facendo attenzione a risparmiare il fondo.
Service	<i>Bottle at 10°C, uncork slowly and pour gently into long-stemmed glasses, being careful to leave the sediment in the bottle.</i>
Confezione	Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 l; peso di 9,4 kg/cassa; dimensioni di 21 x 30 cm x 32 cm; accatastabili fino a 5 strati.
Packaging	<i>Marked boxes containing 6 0.75 l bottles, weight 9.4 kg/box; dimensions: 21 cm x 30 cm x 32 cm, stackable up to 5 units.</i>