

Progetto 5 Varietà / *The 5 varieties project*

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Metodo Martinotti / *Martinotti Method*

Sapido ed elegante / *Flavour and elegant*

Alcool: 11,5% vol.	<i>Alcohol: 11,5% vol.</i>	85%
Zuccheri residui: 6 g/l	<i>Residual sugar: 6 g/l</i>	Glera Tonda 2%
Acidità fissa: 6.5 g/l	<i>Fixed acidity: 6.5 g/l</i>	Glera Lunga 3%
PH: 3,20	<i>PH: 3,20</i>	Bianchetta 5%
Estratto: 18 g/l	<i>Extract: 18 g/l</i>	Verdiso 5%
Potassio: 0,6 g/l	<i>Potassium: 0,6 g/l</i>	Perera
Chiusura: tappo fungo	<i>Closure: mushroom cork</i>	
Tiratura bottiglie: 19.230	<i>Bottles produced: 19.230</i>	

AGRONOMIA / *AGRONOMY*

Suoli	Magri, prevalenza di roccia conglomerata calcarea, detta puddinga, in altitudine e nelle dorsali; sacche di marne calcaree e arenarie nel medio pendio; rinnovo sostanza organica con sovesci e compost.
Soil	<i>Lean, prevalence of calcareous conglomerate rock (puddingstone) in the hilltop and crest areas; pockets of calcareous marl and sandstone in the middle slope areas; renewal of organic matter with cover crops and compost.</i>
Vigneti	6 vecchie Rive, 4.000 ceppi/ha allevati 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>6 old highly Rive (terraced slopes); 4000 vines/ha, vine training system: 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 240 a 400 mslm.
Altitude	<i>From 240 to 400 meters above sea level.</i>
Giacitura	Collinare ripida, con pendenze anche di 60°; terrazzamenti a girapoggio e cigliani.
Position	<i>Steep hills with gradients of up to 60 degrees; terraced land shaped by contour farming techniques.</i>
Esposizione	Versanti sud-est, sud, sud-ovest e 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 e spremitura soffice inerte con frazionamento dei mosti e fermentazione sulle bucce.
Mashing	<i>Grapes sorted on a table, soft pressed and must division is performed and then fermentation on skins is started.</i>
Fermentazione	Termocontrollata in inox, uso di lieviti indigeni e selezionati, in chiusura 2 travasi e in affinamento a freddo.
Fermentation	<i>In stainless steel tanks at controlled temperature, use of native selected yeasts, 2 transfers at the end of the cycle, and low temperature aging.</i>
Assemblaggio	Con la prima luna calante dell'anno nuovo.
Blending	<i>During the first waning moon of the new year.</i>
Presatura di spuma	Metodo Valdobbiadene con 50 giorni di autoclave.
2nd Fermentation	<i>Valdobbiadene method; wines spend 50 days in autoclave.</i>



CONDIVISIONE / *WINE TASTING INFORMATION*

Aspetto	Brillante e cremoso, spuma ricca e bollicine sottili.
Appearance	<i>Bright, well defined, dense foam and fine bubbles.</i>
Profumo	Intrigante di glicine fresco e pera croccante, sottile pompelmo rosa e mentuccia; in evoluzione regala ampi sentori di frutta matura, polline, tarassaco ed erbetto officinali con sottofondo di orzo tostato.
Nose	<i>Intriguing fresh wisteria and crunchy pear, mild pink grapefruit and mint; then generous ripe fruit, pollen, dandelion and herbs with undertones of roasted barley.</i>
Sapore	Ottima piacevolezza minerale, fresco e finissimo; frutta e spezia bianca pulita; chiude asciutto.
Taste	<i>Very pleasant mineral, fresh and very fine notes; clean white fruit and spice, dry finish.</i>
Abbinamenti	Perfetto per accompagnare bei momenti e conversazioni anche a tavola, con piatti vegetariani, creativi o tradizionalmente italiani a base di verdure, pescato e formaggi freschi. È uno spumante sartoriale, elitario e fragrante dalla spiccata identità e dalla grande pulizia e digeribilità.
Food affinities	<i>Perfect accompaniment to memorable moments and conversation. It pairs well with vegetarian, creative or traditional Italian dishes, vegetables, fish and cheeses. Excellent bespoke and fragrant sparkling wine with a strong identity, straightforward and easy to drink.</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.
Service	<i>Bottle at 6°C, uncork, wait and pour gently in long-stemmed glasses.</i>
Confezione	Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 l; peso di 9,4 kg/cassa; dimensioni di 21 x 30 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>