



COMUNICATO STAMPA

IL VINO DEI POETI VALDOBBIADENE DOCG BRUT ***Artefice di questo vino è l'enologo Guglielmo Pasqualin***

Il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore è un Prosecco DOCG ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve coltivate nella fascia collinare della provincia di Treviso, compresa tra le cittadine di Conegliano e di Valdobbiadene. Il Conegliano Valdobbiadene, prodotto all'interno del territorio Patrimonio Unesco, rappresenta l'eccellenza qualitativa del Prosecco. La versione Brut è indicata per chi predilige vini con un moderato contenuto di zuccheri.

Artefice di questo nuovo vino spumante della collezione Bottega è Guglielmo Pasqualin. Diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano, ha messo a frutto l'innata passione per il mondo del vino. Grande conoscitore del territorio della Marca trevigiana, in cantina ha un infallibile fiuto per la qualità. L'approfondita esperienza professionale, unita alle solide doti manageriali, ne fanno un professionista a 360°.

Le uve vengono raccolte a mano, permettendo di effettuare una vendemmia scalare, ovvero raccogliere le uve di una stessa vigna in momenti successivi in base al grado di maturazione; selezionare i grappoli, raccogliendo solo quelli maturi, sani e idonei; proteggere l'integrità delle uve. Si procede alla pressatura che viene eseguita in modo "soffice" con basse pressioni. La prima fermentazione del mosto si compie in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di origine. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi, i quali grazie all'autolisi rilasciano delle sostanze che vanno ad arricchirne il corpo, la struttura e l'aromaticità. Dopo la stabilizzazione a freddo, il vino viene filtrato e lasciato quindi riposare prima dell'imbottigliamento.

Il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore si caratterizza per il tipico colore giallo paglierino e per il perlage fine e persistente. Gli aromi fruttati di pesca bianca e pera, unitamente ai sentori floreali di glicine e acacia, introducono un sorso fresco, con un'equilibrata acidità e un finale asciutto

Ottimo come aperitivo, perfetto per la preparazione di cocktail, è un vino che si può considerare da "tutto pasto". Si accompagna egregiamente con crostini alla casatella e salsiccia o al baccalà mantecato e frittelle di zucca, con crespelle alla ricotta e spinaci, tagliatelle con ragù di verdure di stagione, risotto al ragù di vitello magro e rosmarino. Si sposa inoltre con secondi piatti, quali: pesce spada, sardine fritte impanate accompagnate da insalata di fave fresche o tarassaco in tegame.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675