



Gino

PROSECCO DOC MILLESIMATO DRY

Le migliori uve Glera di ogni annata vengono selezionate per dar vita al Prosecco Millesimato Dry di V8+. Spumante amabile che lascia percepire la piacevolezza del residuo zuccherino, come vuole la più antica tradizione del Prosecco.

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 180 qli/ha
ORIGINE	Veneto Sud Orientale
ALTITUDINE	30-40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto e cordone libero
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600 - 4.000 piante per ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	2023
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità Totale 5,7 g/l Zuccheri 20 g/l
LONGEVITÀ	18/24 mesi

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16° C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti.

Degustazione

Si presenta giallo paglierino scarico con accenni verdognoli e una corona di spuma fitta e persistente. Al naso dona profumi delicati di frutta fresca e note floreali. Al palato è incredibilmente morbido, con una vena amabile donata dal piacevole residuo zuccherino tipico dell'antica tradizione del Prosecco.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo accompagnato a tutti i finger food fusion possibili. Questo vino amabile chiama a gran voce il Dim-Sum: shumai con gamberetti e lime, dumpling con pak choi e castagne d'acqua, o wontons ripieni di carne piccante. Creatività e divertimento anche a fine pasto, con un dolce insolito come un mochi di zucca.

