



NODI

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

«*Nodi*» sono le nodosità dei ceppi di questo Prosecco da singola particella, che superano il secolo di età e appartengono a cloni e biotipi piantati in tempi antichi, oggi propagati attraverso un'attenta selezione massale. Ma sono anche i «*Nodi*» del vento, che accarezza costantemente i filari. Un Prosecco elegantissimo, vellutato, profondamente tipico, legato all'espressione più nobile e gentile della glera.

vitigno

Glera proveniente dalla singola vigna di Col del Vent a Valdobbiadene.

terreni

La singola vigna Col Del Vent è costituita da suoli argillosi con prevalenza di materiale di origine fluvio-glaciale e scheletro scarso.

vinificazione

Diraspatura, pressatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Permanenza sui sedimenti di fermentazione per un lungo periodo. Seconda fermentazione in autoclave con metodo Charmat, affinamento in bottiglia per qualche mese.

tipologia

Extra Brut

Annata: vino di annata

note sensoriali

Bouquet floreale con profumi di glicine e rosa. Note fruttate di pera, uva spina e lime. Intenso e vellutato al palato, con un sentore di pesca e frutta a pasta bianca. La complessità di Nodi è sostenuta da una buona acidità, con una piacevole nota sapida nel finale. Perlage fine e persistente.

abbinamenti

La fine eleganza di Nodi si sposa perfettamente con aperitivi e stuzzichini, ma eccelle a tutto pasto. Si abbina bene a salumi come soppressa e prosciutto crudo. Accompagna con delicatezza piatti a base di frutti di mare, risotti delicati, formaggi giovani e leggermente stagionati.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

11,5% Vol