



TENUTA PRA' DE ORO



Anjelin

Un vino dal gusto antico, col fondo, il vino dei nostri nonni.



TENUTA AGRICOLA PRA' DE ORO

La Società Agricola Tenuta Pra' De Oro si estende con i suoi 5 ettari ad Albina di Gaiarine, in provincia di Treviso a due passi dal Friuli. I vigneti, mantenuti con amore e passione, donano le uve Prosecco Glera e uve Chardonnay utilizzate per i vini e per il Prosecco Treviso DOC di alta qualità, con certificazione SQNPI e tracciabilità di filiera.

Caratteristiche del vitigno e del terreno:

- Zona di produzione: zona pianeggiante della DOC Treviso
- Vitigno: Glera
- Terreno: limoso-argilloso asciutto magro e poco profondo

Vendemmia e vinificazione:

- Forma di allevamento: Guyot – Sylvoz
- Epoca di vendemmia: prime due settimane di settembre
- Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata 17-19°C con lieviti selezionati,
- Alcol: 10,5% Vol.
- Residuo zuccherino 0 g/l.
- Acidità totale: 5 – 5,5 g/l.
- Pressione: 2,5 bar.
- Rifermentazione in bottiglia: durante la luna di Pasqua viene imbottigliato a mano e poi viene affinato in bottiglia sui propri lieviti dai 3 ai 6 mesi. Tappo corona METODO ANCESTRALE, il vino termina la fermentazione alcolica trasformando gli zuccheri residui in alcool e Co2.

Degustazione e abbinamenti:

- Sapore: al gusto si presenta secco e asciutto, piacevolmente morbido.
- Profumo: fruttato e fresco con i sentori di pera e mela e le classiche sfumature di "crosta di pane" grazie ai lieviti selezionati.
- Abbinamenti: un vino dal gusto antico, sapore secco, ideale a tutto pasto e per abbinamenti con antipasti di formaggio e salumi, primi piatti fino alle carni tipiche della tradizione trevigiana e per "do ciacole" tra amici.
- Conservazione: bottiglie in piedi in luogo fresco e buio, evitare lunghe soste in frigo.
- Temperatura di servizio: 6°- 8°C avendo cura di stappare con delicatezza.

Certificazioni:

- Certificato SQNPI