



ACERLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

LA VITE

Glera (in minima parte Bianchetta, Perera e Verdiso)

LE VIGNE

Storicamente vocate alla viticoltura, distribuite nella fascia collinare pedemontana, fra Santo Stefano di Valdobbiadene e Campea di Miane, rivolte ad Est, Sud e Ovest.

LA TERRA

Profonda e filtrante, ha un'origine molto antica, è ricca di calcari argillosi, marne e arenarie. Combinazioni di pendenze, esposizioni e varietà dei suoli rendono ogni microzona diversa e contribuiscono a donare alle uve singolari peculiarità.

LA POTATURA

Doppio Capovolto, tipica potatura *Valdobbiadene*.

LA RACCOLTA

Dopo tutte le fatiche della gestione estiva presidiamo le nostre vigne e controlliamo ogni giorno la maturazione delle uve: osserviamo, liberiamo i grappoli dall'ombra delle foglie, assaggiamo gli acini ed è solo al momento giusto che arriva il mio piccolo esercito di familiari, sempre pronto. Preparo i mezzi (trattore) e le armi (forbici e *secie*) e anche noi siamo pronti per iniziare la *festa della Vendemmia*.

Indicativamente è metà settembre quando si ripopolano tutte le vigne, c'è frenesia per le strade e in lontananza si possono sentire i ticchettii delle forbici, i racconti pacati dei *vèci* e le *ciàcole dei boce*. La raccolta dell'uva in collina si fa rigorosamente a mano ed è tanto faticosa quanto bella, ma è risaputo che "l'uomo del bello non è mai sazio".

— ALLA VISTA

Giallo paglierino brillante

— AL NASO

Delicato, con sentori di frutta gialla e ricordo di fiori di prato

— IN BOCCA

Morbido, elegante, equilibrato e persistente

Grado alcolico 11,5% vol

Gradazione zuccherina 14,5 g/l

Acidità totale 5,5 g/l

Temperatura di servizio 6-8 °C



ACERLE Azienda Agricola
di Bisol Claudio
Via Grave 3, Valdobbiadene
Treviso / Italia
info@acerle.it
www.acerle.it