

121° DOXE

PROSECCO DOC TREVISO



“Doxe” in lingua Veneziana significa Doge. Oggi il Prosecco è lo spumante regnante di questa regione, come in passato furono regnanti i 120 Dogi Veneziani.

Il 121° DoXe è l'archetipo di un Doge immaginario come Simbolo di forza, rinascita, capacità di rialzarsi ed affrontare le sfide della vita. Non è un titolo che si eredita. È una scelta. È la scelta, quando si cade, di trovare la forza di rialzarsi; quando il peso delle difficoltà non ti spezza ma ti forgia.

In ogni sorso c'è questo passaggio. Non si celebra ciò che è stato facile, ma ciò che si è saputo superare.

Alziamo il calice! Brindiamo al nostro percorso! Il 121° Doxe alberga in ognuno di noi.

Uve: 100% Glera

Resa per Ettaro: 160 q/ha

Sistema di Allevamento: Guyot – Sylvoz

Tipologia: Vino Bianco Spumante, Metodo Martinotti-Charmat, Extra-Dry.

Zona di Produzione: Colline orientali di Conegliano, Vittorio Veneto e comuni limitrofi (Treviso)

Terreni: Limosi, argillosi e asciutti. Magri e poco profondi.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con diraspatura. Avvio della prima fermentazione in serbatoi a temperatura controllata (non oltre 17-18°C) con lieviti selezionati. Per la presa di spuma si utilizza parte del mosto dello stesso vino; in questo modo si generano dei profumi primari dell'uva unici e memorabili. La rifermentazione avviene lentamente e a bassa temperatura per almeno 45 giorni (Metodo Martinotti-Charmat).

Aspetto: Giallo paglierino scarico con vaghi riflessi verdognoli, cristallino, con schiuma abbondante e ottima persistenza; perlage molto fine e durevole nel tempo.

Bouquet: Delicato ed intenso con piacevoli fragranze fruttate di mela verde, pera e pesca, sentori di fiori bianchi quali in particolare fiori d'acacia.

Palato: Corpo leggero e gentile, morbido ma allo stesso tempo dotato di buona acidità viva che dona piacevole freschezza. Il perlage finissimo e persistente accarezza il palato, rilasciando tutti gli aromi e dando vigore al gusto.

Alcohol: 11% Vol

Zuccheri: 14 g/L

Acidità: 6,0-6,5 g/L

Abbinamenti consigliati: Eccellente Spumante da servire come aperitivo e per aprire raffinati pasti; nonostante la morbidezza è piacevole anche abbinato a piatti di pesce. Ottimo anche a fine pasto con dessert alla crema e crostate alla frutta.

