

122° DOXE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG



Il 122° DoXe è il secondo capitolo della saga dei Dogi: uno spumante che porta con sé la sensualità e l'eleganza della Venezia festiva, quella delle grandi celebrazioni, dei carnevali e dei balli in maschera. Un calice di pura storia veneziana.

Uve: 100% Glera

Resa per Ettaro: 130 q/ha

Sistema di Allevamento: Guyot – Sylvoz

Tipologia: Vino Bianco Spumante, Metodo Martinotti-Charmat, Brut.

Zona di Produzione: Vigneti situati a 220-300m slm, a ovest di Conegliano, a Farra, Pieve di Soligo e Crevada.

Terreni: prevalentemente argillosi e calcarei.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con diraspatura. Avvio della prima fermentazione in serbatoi a temperatura controllata (non oltre 17-18°C) con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione a bassa temperatura per almeno 45 giorni (Metodo Martinotti-Charmat).

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

Bouquet: Elegante e fruttato con sentori di mela, pera, delicate note floreali e minerali.

Palato: Gentile ed elegante, di buon corpo, con bella acidità vestita, asciutto ed intenso. Perlage molto fine e persistente che accarezza gradevolmente il palato, rilasciando tutti gli aromi e dando vigore al gusto.

Alcohol: 11% Vol

Zuccheri: 10 g/L

Acidità: 5,5 g/L

Abbinamenti Consigliati: Eccellente spumante che sposa benissimo piatti a base di pesce, specialmente se crudo; ottimo connubio con scampi e ostriche.

