



TONIDORO



Dono Brut

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Vino spumante: Brut

Classificazione: Prosecco Superiore D.O.C.G.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Aspetto: Colore giallo paglierino con una spuma fitta e cremosa. Perlage elegante, fine e persistente.

Profumo: Leggera la frutta agrumata, gradevole il sentore di crosta di pane, delicati i fiori di glicine e acacia.

Sapore: Elegantemente minerale, sapido, fresca la nota fruttata e fine il fiore.

Temperatura: Bottiglia a 6° - 8°, stappare delicatamente e versare su calici prosecco.

Gradazione alcolica: 11% Vol. - 8 gr/l di residuo zuccherino - acidità 6 gr/l.

Vitigno: Esclusivamente Glera.

Abbinamento: Ideale a tutto pasto, in particolare con filetti di spigola, pesce al forno e piatti delicati.

Punti di forza: Vino fatto "a mano", con passione, in modo ecosostenibile e in un territorio altamente vocato.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO:

Clima: Mediterraneo, temperato fresco, 1200 mm di piovosità, importanti escursioni termiche tra agosto e settembre, colline ventilate.

Altitudine: 168 mt. s.l.m.

Tipologia suolo: Rilievi dolci ed irregolari formati da depositi glaciali wurmiani, la parte occidentale dei vigneti sono deposizioni moreniche.

Giacitura: Collinare, ripida con girapoggi e ciglioni, pendenze del 20%.

Esposizione: Dolci colline nord sud, con vigneti posti a est ovest.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Tipo di vendemmia: Completamente a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, separazione dei mosti, fermentazione termocontrollata.

Presa di spuma: Metodo Martinotti, 75 gg in autoclave.

Confezioni: Cartoni da 6 bottiglie da 0,75 lt.

Cartoni da 6 bottiglie da 1,5 lt.

Scatola personalizzata da 1 bottiglia da 1,5 lt.

SOCIETÀ AGRICOLA TONI DORO S.S. DI DORO SILVANO E MASSIMO

Via dei Soldera, 24 - 31029 Vittorio Veneto (TV) | E-mail: info@proseccotonidoro.com

Cell: +39 349 8918930 Massimo | Cell: +39 333 2689132 Silvano