



ACERLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

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

Plasmata da forze naturali che nei millenni hanno contribuito a rendere queste colline così diverse e così uniche, la nostra terra è profonda e filtrante, 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 cultura del vino è radicata in questo territorio da secoli, passeggiando fra le vigne è facile imbattersi in *monumenti della vita contadina*, come i casolari disseminati fra i poderi, che fornivano riparo nelle ore più cocenti dell'estate o le vasche di cemento incastonate nel terreno che raccoglievano la preziosa acqua piovana, le ruote di mulino, i capitelli, le edicole sacre, i rosai messi in testa ai filari per tutelare la salute e la bellezza delle viti. Per il contadino la Terra è *una questione di famiglia*: sa che quello che calpesta un giorno passerà ai suoi figli. È per questo che credo che la terra vada accudita, sentita, toccata, odorata e protetta, perché l'uomo passa, ma la terra resta.

LA POTATURA

Doppio Capovolto, tipica potatura *Valdobbiadenese*.

LA RACCOLTA

Tutta rigorosamente manuale.
Indicativamente da metà settembre.

— ALLA VISTA

Giallo paglierino brillante

— AL NASO

Delicato sentore di mela e pera, con ricordo di fiori di prato

— IN BOCCA

Elegante equilibrio fra sapidità, mineralità e note fruttate e floreali

Grado alcolico	11,5% vol
----------------	-----------

Gradazione zuccherina	7,5 g/l
-----------------------	---------

Acidità totale	5,5 g/l
----------------	---------

Temperatura di servizio	4-6 °C
-------------------------	--------



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