



# 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** 4-6 °C

---



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