



ACERLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT

LA VITE

Glera (in minima parte varietà Bianchetta, Perera e Verdiso)

LE VIGNE

Sono una seconda casa per noi... non riusciamo a quantificare il tempo trascorso per lavorarle, ma è tanto, e molto spesso gli dedichiamo anche quello "di festa" perché si sa che la tempestività è molto importante e "magari domani potrebbe piovere". Diversità di pendenze, terreni, esposizione, altezze, sono fattori che donano alle uve un'identità ben precisa, che se valorizzata al meglio può dare grandi risultati.

È per questo che dopo un'attenta ricerca, per Acerle Extra Brut abbiamo selezionato solo le uve provenienti dai nostri vigneti di Campea di Miane, un podere di 5,5 ettari vitati con fondo prevalentemente argilloso e ricco di minerali, in grado di donare agli acini un'ottima struttura che ritroviamo piacevolmente al palato nella nota minerale e sapida.

LA TERRA

La storia e la vocazione delle nostre terre ha origini molto antiche. Queste colline, oggi patrimonio Unesco, sono bacciate dal sole e avvolte da un microclima ideale per la viticoltura.

LA POTATURA

Doppio Capovolto, tipica potatura Valdobbiadene

LA RACCOLTA

Rigorosamente a mano, indicativamente da metà settembre. La squadra di vendemmiatori esperti riconosce le parti dei grappoli non idonee qualitativamente e le asporta prima di riporli nel secchio: così portiamo in cantina solo il meglio!

— ALLA VISTA

Giallo paglierino con riflessi di un verde tenue

— AL NASO

Delicati sentori di mela e pesca, ricordi floreali e di fiori d'acacia

— IN BOCCA

Asciutto, deciso, sapido e minerale. Si ritrovano le precedenti sensazioni olfattive con una persistenza interessante

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

Gradazione zuccherina	0 g/l
-----------------------	-------

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

Temperatura di servizio	6-8 °C
-------------------------	--------



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