



Cuvée di Boj

Spumante Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Le Selezioni

Rappresenta la massima espressione
di tipicità del Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

massima tipicità

Nasce da uve dell'antica località "valle dei
buoi", zona vocata dalle straordinarie
caratteristiche territoriali

valle dei buoi

Metodo Charmat lungo di cinque mesi
e successiva maturazione in bottiglia
per tre mesi

metodo charmat lungo



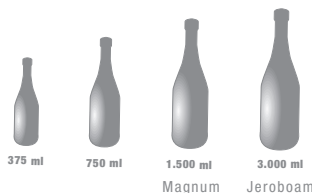
VALDO
SPUMANTI DAL 1926



Cuvée di Boj

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Le Selezioni



Descrizione prodotto

Rappresenta la massima espressione di tipicità del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Nasce da uve dell'antica località "valle dei buoi", zona vocata dalle straordinarie caratteristiche territoriali

Zona di produzione

"Valle dei buoi" nella frazione S. Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene

Altimetria ed esposizione

Dai 200 ai 400 metri s.l.m. esposizione a sud

Tipologia del terreno

Calcario argilloso

Uvaggio

Glera

Vendemmia

Seconda quindicina di settembre, manuale

Vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata

Resa uva

13.500 kg/ha

Affinamento

Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successive maturazione di 3 mesi in bottiglia

Gradazione

11,5% Vol.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente

Bouquet

Aroma caratteristico, fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden

Sapore

Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità

Consigli per il consumo

Il calice è il bicchiere più adatto per ottenere il massimo sviluppo del perlage ed apprezzare, quindi, tutte le caratteristiche del prodotto. La temperatura di mescolta ideale è di 6-7°C. E' buona norma raffreddare la bottiglia in modo graduale, senza che la stessa subisca sbalzi di temperatura improvvisi. E' anche opportuno non far sostare a lungo lo spumante nel frigorifero

Abbinamento gastronomico

Esprime al massimo le proprie peculiarità con piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo, ma ancor più come vino che accompagna perfettamente tutto il pasto

Product description

It is the greatest result in typical Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Obtained from the grapes cultivated in the ancient "Valle dei Buoi" blessed with extraordinary soil features

Production area

"Valle dei buoi" in the small area of S. Pietro di Barbozza, municipality of Valdobbiadene

Altitude and exposure of the vineyards

200 metres (600 ft.) to 400 metres (1200 ft.) a.s.l. with a southerly exposure

Soil

Clay and calcareous

Grapes/Blend

Glera

Harvest period

Manual harvest during the second half of September

Vinification

Soft pressing and fermentation with selected yeasts at controlled temperature

Yields

13,500 Kg/ha

Ageing

5-month Charmat ageing followed by 3 months in the bottle

Alcohol level

11.5%

Color

Straw yellow colour with gold bright reflections. Fine and persistent perlage

Bouquet

Typically floral with strong pear and Golden apple fruity aroma

Flavour

Refined, harmonious, lingering aroma and sapidity

Serving suggestions

The tulip is the ideal glass to favour the development of perlage and appreciate all the features of the wine. We recommend serving this Prosecco at 6-7°C and gradually bringing the bottle to temperature in order not to shock the wine. Do not store sparkling wine for long periods of time in the refrigerator

Food matches

At best with fish preparations. Excellent as an aperitif but even better as an all-meal companion

Produktbeschreibung

Dieser Schaumwein bringt den typischen Charakter vom Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. auf das Beste zum Ausdruck. Gekeltert wird er aus den Trauben, die in den antiken Weinpflanzungen vom "Valle dei Buoi" (Tal der Ochsen) in einem Anbaugebiet reifen, das sich durch seine hervorragende Eignung für den Weinbau auszeichnet

Anbaugebiet

"Valle dei buoi" im Ortsteil S. Pietro di Barbozza der Gemeinde Valdobbiadene

Höhenlage

200-400 Meter ü. NN in Südlage

Boden

Tonige Kalkböden

Rebsorte

Glera

Weinlese

Zweite Septemberhälfte. Weinlese komplett von Hand

Weinerzeugung

Schonendes Pressen, Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur

Traubenertrag

13.500 kg/ha

Verfeinerung

Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung 3 Monate in Flaschen

Alkoholgehalt

11,5 Vol.%

Farbe

Strohgelb mit brillanten goldenen Reflexen. Feine und beständige Perlage

Bouquet

Charakteristisches, blumiges Aroma mit deutlich fruchtiger Note nach Birnen und Golden Äpfeln

Geschmack

Elegant, harmonisch, sehr anhaltend aromatisch und vollmundig

Serviertemperatur

Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

Gastronomische Tipps

Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Aperitif, kommt aber besonders gut als Tischwein zur Geltung