



# ACERLE

## VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. 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 *Valdobbiadene*.

#### 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**

---

<b>Grado alcolico</b>	11,5% vol
-----------------------	-----------

<b>Gradazione zuccherina</b>	7,5 g/l
------------------------------	---------

<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l
-----------------------	---------

<b>Temperatura di servizio</b>	4-6 °C
--------------------------------	--------

---



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