Prosecco, Bottega: arriva Il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore

20240708092046proseccodocgbrut-4b4500e1

Si chiama **Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore** la new entry del portfolio Bottega. Creato da **Guglielmo Pasqualin**, profondo conoscitore del territorio della Marca trevigiana, è un **prosecco DOCG ottenuto dalla vinificazione in bianco** delle uve coltivate nella fascia collinare della provincia di Treviso, compresa tra le cittadine di Conegliano e di Valdobbiadene.

A caratterizzarlo è il tipico **colore giallo paglierino** e il **perlage fine e persistente**. Gli **aromi fruttati di pesca bianca e pera**, unitamente ai **sentori floreali di glicine e acacia**, introducono un sorso fresco, con un'equilibrata acidità e un **finale asciutto.**

Ottimo come aperitivo e perfetto per la preparazione di cocktail, il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore è un **vino che si può considerare da "tutto pasto"**. Si accompagna egregiamente con crostini alla casatella e salsiccia o al baccalà mantecato e frittelle di zucca, con crespelle alla ricotta e spinaci, tagliatelle con ragù di verdure di stagione, risotto al ragù di vitello magro e rosmarino. **Si sposa inoltre con secondi piatti**, quali pesce spada, sardine fritte impanate accompagnate da insalata di fave fresche o tarassaco in tegame.

Per realizzare il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore, le uve vengono raccolte a mano, permettendo di effettuare **una vendemmia scalare**, ovvero raccogliere le uve di una stessa vigna in momenti successivi in base al grado di maturazione; selezionare i grappoli, raccogliendo solo quelli maturi, sani e idonei; proteggere l'integrità delle uve.
Si procede poi alla **pressatura** che viene eseguita in modo "soffice" con basse pressioni. La prima fermentazione del mosto si compie in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il **metodo Martinotti** la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di origine. Al termine della fermentazione **il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi**, i quali grazie all'autolisi rilasciano delle sostanze che vanno ad arricchirne il corpo, la

struttura e l’aromaticità. Dopo la stabilizzazione a freddo, il vino viene **filtrato e lasciato quindi riposare prima dell’imbottigliamento.**