

Ladaltempo

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT 2017



Fin dal primo sorso Ladaltempo N°1 rivela un equilibrio perfetto tra una spiccata morbidezza, una piacevole freschezza e sapidità, che si appoggiano su una struttura solida, dando prova di un eccezionale carattere e di grande finezza. Il tono è un paglierino lucente, con evidenti riflessi verdolini e un perlage fine ed elegante che contribuisce nel ricreare una nota cremosa nel bicchiere. Al naso è caratterizzato da un matrimonio olfattivo tra la frutta bianca e l'albicocca disidratata. Il bouquet fruttato vira su intense percezioni di fichi secchi e pesca bianca aprendosi poi a sentori floreali di gelsomino, tè verde e delicate nuances di camomilla in fiore. In chiusura, note vanigliate e di cipria. Sapido e fresco, il finale di bocca è piacevolmente lungo e insiste su un grande ventaglio di note di frutta matura.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: Santo Stefano di Valdobbiadene.

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre 2017.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce a temperatura controllata. Sosta in vasca fino alla presa di spuma avvenuta in febbraio 2018. Lenta rifermentazione in autoclave di piccola dimensione, a temperatura controllata, con sosta sui lieviti fino a gennaio 2023.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 6 g/l.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo. Versare lo spumante delicatamente nella parete del bicchiere, al fine di preservarne il perlage.

Abbinamenti: Ladaltempo si rivela ottimo con antipasti di tartare di ombrina e crudités di crostacei. Eccellente con primi piatti, come un risotto alle erbe spontanee oppure cannocchie a vapore. Delizioso l'abbinamento con del prosciutto crudo e fichi, fiori di zucca e Casatella.

Formati disponibili: 0.75 L con cofanetto, 1.5 L in cassa legno.


RUGGERI
VALDOBBIADENE

