

VECCHIE VITI

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

ITA

"Questo vino, tratto da Vecchie Viti di Valdobbiadene, le più belle e longeve Proseccche, Bianchette, Verdisse e Perere, vuole essere un omaggio alla nostra terra e alla memoria degli uomini e delle donne che con le loro mani e il loro cuore la resero unica e feconda".

Abbiamo scelto il nome di Vecchie Viti perché questo vino deriva da singole viti sparse per tutto il territorio di Valdobbiadene e non da un unico vigneto.

Naturalmente è difficile determinare con assoluta precisione l'età di queste piante, ma possiamo affermare che è compresa tra gli 80 e 100 anni circa. Per giungere a produrre questo vino è stata necessaria la collaborazione di numerosi agricoltori, proprietari dei più bei vigneti di San Pietro, Santo Stefano, Cartizze, Guia e Saccol.

Durante l'inverno e la primavera vengono selezionate duemilacinquecento viti vecchie dalle quali si otterranno circa 5000 bottiglie.

Il vino ottenuto dopo la prima fermentazione e i travasi rimane a maturare sulla sua feccia fine sino a primavera, quando entra in autoclave. La presa di spuma avviene molto lentamente, con tutte le cure necessarie, e poi ancora lo spumante riposa sui lieviti sino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento, che si effettua nel giugno successivo.

Uve da cui è prodotto

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco) 90%,
Verdisso 6%, Bianchetta 2% e Perera 2%.

"Vitis etiam provectoris aetatis facit uvas meliores et melius vinum, sed facit uvas pauciores proportionem suae quantitatis quam juvenis". Alberto Magno (1193-1280)

ENG

"This wine, obtained from the Old Vines of Valdobbiadene, the most beautiful and long-lived Proseccche, Bianchette, Verdisse and Perere, would be a tribute to our country and to the memory of all men and women who, with their hands and their heart, made it an extraordinary and fertile land".

We named this wine "Vecchie Viti" (Old Vines) because it is the fruit of grapes coming from old vines scattered all over the hills of Valdobbiadene's territory and not from a single vineyard. Of course, it is difficult to determine with absolute precision the age of these vines, but we can say that they are between 80 and 100 years old. To produce this wine we need the cooperation of numerous farmers, owners of the best vineyards in San Pietro, Santo Stefano, Cartizze, Guia and Saccol.

In winter and in spring we select about 2500 old vines that give us altogether about 5000 bottles. The wine obtained from the first fermentation, after some decanting-operations, is left together with the yeasts until spring and then it is transferred into the pressure-vat. The second fermentation is carried on slowly, with great care, and then the wine is left in contact with the yeast until a few days before the bottling, that is made at the end of June.

Grape Variety

Glera (traditionally called Prosecco) 90%,
Verdisso 6%, Bianchetta 2% and Perera 2%

