



«121° DOXE» PROSECCO DOC TREVISO



Uve / Grapes: 100% Glera

Resa per Ettaro / Yield per Hectare: 160 q/ha

Sistema di Allevamento / Training System: Guyot – Sylvoz

Tipologia: Vino Bianco Spumante, Metodo Martinotti-Charmat, Extra-Dry.

Tipology: White Sparkling Wine, Martinotti-Charmat Method, Extra-Dry.

Zona di Produzione: Colline orientali di Conegliano, Vittorio Veneto e comuni limitrofi (Treviso)

Production Area: East of Conegliano on hills in Vittorio Veneto and neighboring municipalities (Treviso)

Terreni: Limosi, argillosi e asciutti. Magri e poco profondi.

Soil: Silty-clay soils, light texture and varying depth.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con diraspatura. Avvio della prima fermentazione in serbatoi a temperatura controllata (non oltre 17-18°C) con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione a bassa temperatura per almeno 45 giorni (Metodo Martinotti-Charmat).

Vinification: Soft pressing of the grapes. The fermentation starts in autoclaves at controlled temperature (not over 17°-18°C) with selected yeasts. A long re-fermentation starts at a low controlled temperature and keep for at least 45 days (according to the Martinotti-Charmat Method).

Aspetto: Giallo paglierino scarico con vaghi riflessi verdognoli, cristallino, con schiuma abbondante e ottima persistenza; perlage molto fine e durevole nel tempo.

Aspect: Bright straw yellow with greenish tinges, brilliant, nice and abundant foam with optimal persistence; very fine and persistent perlage.

Bouquet: Delicato ed intenso con piacevoli fragranze fruttate di mela verde, pera e pesca, sentori di fiori bianchi quali in particolare fiori d'acacia.

Bouquet: Delicate and intense with pleasant hints of green apple, pear and peach, nuances of white flowers, in particular acacia.

Palato: Corpo leggero e gentile, morbido ma allo stesso tempo dotato di buona acidità viva che dona piacevole freschezza. Il perlage finissimo e persistente accarezza il palato, rilasciando tutti gli aromi e dando vigore al gusto.

Taste: The body is gentle and light, soft and at the same time with an optimal acidity that gives freshness. Fruity and persistent. The fine and delicate perlage caress the palate and the tongue, releasing all the aromas and giving vigor to the taste.

Alcohol: 11% Vol

Zuccheri / Residual Sugar: 14 g/L

Acidità / Total Acidity: 6,0-6,5 g/L

Abbinamenti Consigliati: Eccellente Spumante da servire come aperitivo e per aprire raffinati pasti; nonostante la morbidezza è piacevole anche abbinato a piatti di pesce. Ottimo anche a fine pasto con dessert alla crema e crostate alla frutta.

Pairings: Excellent Sparkling wine for aperitifs and to open refined lunches. It pairs very well with first and second fish dishes. Optimal also after dinner with cream desserts and fruit tarts.

STORIA: “Doxe” in dialetto Veneto significa Doge. Oggi il Prosecco è lo spumante regnante di questa regione, come in passato furono regnanti i 120 Dogi Veneziani. Abbiamo deciso, quindi, di investire simbolicamente della carica di 121° Doge il nostro Prosecco con l’idea di riportare alla luce la storia del Ducato Veneziano che governò queste terre per più di 1000 anni, dal 6° secolo al 1797.

HISTORY: «Doxe» in the Venetian dialect means «Doge». Today the Prosecco is the reigning sparkling wine of this region, as well as the 120 Venetian Doges were in the past. We decided therefore to symbolically invest our Prosecco in the charge of the 121st Doge, with the purpose of bringing back to light the history of the Venetian Dukedom that governed these lands for more than 1000 years, from the 6th century to 1797.