



CASA COSTE PIANE di FOLLADOR LORIS - VIA COSTE PIANE, 2 - 31049 S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV)  
Tel. (0423) 900219 Fax (0423) 900671 - PART. IVA 02433250269 - COD. FISC. FLL LRS 53B13 L565C - e-mail. info@casacostepiane.it



## **San Venanzio**

### **Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

#### **Spumante Extra Dry**

0,75 lt – tappo fungo in sughero

ALCOOL: 11,5% vol.

ZUCCHERI: 13/14 g./l. come residuo

S02 tot.: 100 mg./l.

ACIDITÀ tot.: variabile, dipende dalle annate, 5,5 g./l.

*Il nome San Venanzio vuole rendere omaggio all'omonimo santo, uomo straordinario e letterario insigne del VI° secolo, nato in Valdobbiadene e vissuto gran parte della sua vita in Francia, dove sarà eletto Vescovo di Tour e Poitiers.*

*A lui si deve la testimonianza della coltivazione della vite da oltre quindici secoli sui colli di Valdobbiadene:*

*"Il mio pensiero torna sovente laggiù, dove eternamente germoglia la vite, sotto la grande montagna, sulla giogaia nuda dei colli..."*  
cit. San Venanzio Fortunato (530-600) ca.

*Vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Glera, la spumantizzazione, o "presa di spuma", avviene tramite metodo charmat. Vengono aggiunti saccarosio e lieviti selezionati di esclusiva provenienza da uve dei vigneti di Valdobbiadene, che innescano la rifermentazione, e, dopo un breve periodo di maturazione, il vino viene imbottigliato.*

*Lo spumante San Venanzio profuma di frutta matura, mela e pera, oltre ad una nota floreale di glicine.*

*Al gusto è delicato grazie ad un perlage fine, una giusta armonia tra residuo zuccherino, acidità ed un finale gradevolmente amarognolo.*

*ABBINAMENTI: ideale come aperitivo ed a fine pasto, accompagnato ai dolci.*

**ZONA COLLINARE, TERRENO ARGILLOSO, MARNOSO, DI ORIGINE MORENICA.**

**VIGNETI STORICI (MOLTE VITI ALL'INTERNO DEGLI APPEZZAMENTI RAGGIUNGONO ANCHE GLI 80 ANNI).**

**NO DISERBO, GRAN PARTE DELLE LAVORAZIONI MANUALI, TRATTAMENTI FITOSANITARI A MINOR IMPATTO AMBIENTALE POSSIBILE.**