

## TITTONI MILLESIMATO DRY

### Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



Da un paio di nostri ripidi vigneti delle colline di Vidor, di proprietà anticamente del Cavalier Tittoni (illustre personaggio per il nostro paese), otteniamo una delle nostre selezioni. Il terreno calcareo, l'esposizione soliva e le vecchie viti sono un connubio unico che si esprime in uve spargole, aromatiche e dolcissime. Segue una raccolta quasi tardiva ed una fermentazione alcolica particolarmente delicata. La presa di spuma è lenta, i lieviti sprigionano lentamente una carbonica che diventa fragrante e persistente.

**ZONA DI ORIGINE** Colline di Vidor.  
**VITIGNI** 85% Glera, 15% Perera, vecchie viti.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Doppio capovolto.  
**EPOCA DI RACCOLTA** Fine settembre.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11,5%  
**GRADAZIONE ZUCCHERINA** 19.5 g/l.  
**ACIDITÀ TOTALE** 6.2 g/l.  
**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE** 85 mg/l.

**COLORE** È brillante, giallo paglierino con riflessi dorati.  
**PERLAGE** Persistente a grana minuta.  
**PROFUMO** Complesso e vellutato; sentori di mela gialla poco più che acerba, susina gialla, bouquet di fiori bianchi, predominanza di rosa bianca, leggera speziatura e balsamicità.  
**SAPORE** Intenso di una nobile struttura che ricorda la complessità del profumo, sentori di frutta.

**SUGGERIMENTI** Filetto d'orata alla polpa di pompelmo rosa, lombatina al latte, tartara di tonno al timo (olio al timo).  
**SERVIZIO** Va servito ad una temperatura di 7° C.

