

## **R.D.O. Ponente 2022 Brut**

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Rive di Ogliano  
DOCG

L'R.D.O. Ponente Brut nasce da un singolo vigneto con esposizione a sud-ovest. Questo vino racchiude tutta l'eleganza e la finezza di un terroir unico come Ogliano, dove la sua tipicità è sigillata dalla leggera nota speziata che evolve in un crescendo grazie alla longevità del vino stesso.

**Vitigno:** 100% Glera.

**Vendemmia:** fine agosto - inizio settembre.  
Vendemmia manuale, in cassetta. Doppia selezione: in pianta e in cantina.

**Vinificazione:** sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano tre mesi e mezzo, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

**Note di degustazione:** presenta un elegante giallo paglierino con brillanti riflessi verde-oro. Il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco e variegato dove note di bergamotto, gelso bianco, pesca, nespola, melone e fiori di acacia si contraddistinguono per intensità e nitidezza. Cenni di melissa, timo, mentuccia e salvia, infine, completano il ricco corredo aromatico. Il palato propone fresche e delicate fragranze floreali valorizzate da piacevoli sfumature minerali. Il finale, lungo ed equilibrato, chiude con una nuance di lime, zenzero e un richiamo alle spezie.

**Pressione in bottiglia:** 5,0 atm

**Residuo zuccherino:** 4 g/l

**Alcool:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L - 1,5 L

