



PROSECCO WINE BOX *Signorvino*

La viticoltura si è diffusa nel Conegliano-Valdobbiadene sin dai tempi antichi. Una stele funeraria ricorda le parole di un centurione romano, citando i vendemmiales, celebrazioni in occasioni della vendemmia. Risale al VI secolo la citazione di San Venanzio Fortunato che definì Valdobbiadene come un luogo dove germoglia la vite sotto l'alta montagna, in cui il verde lussureggiante protegge le zone più brulle.

La prima vera testimonianza scritta del Prosecco risale al 1754, ad opera di Aureliano Acanti. Poco meno di vent'anni dopo, Francesco Maria Malvolti mise in relazione per la prima volta il Prosecco al Conegliano Valdobbiadene. Un seco-

lo dopo, nel 1876, venne fondata a Conegliano la prima scuola Enologica d'Italia. Risale invece al 1923 la fondazione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano e nel 1946 la Confraternita del Prosecco. Il 7 giugno 1962, invece, undici produttori si unirono per costituire il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

Nel 2019 le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono state iscritte nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO come paesaggio culturale, dove l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico.

“Essere un esempio eccezionale di un insediamento umano tradizionale, dell'uso del suolo o dell'uso del mare che sia rappresentativo di una cultura o dell'interazione umana con l'ambiente, specialmente quando è diventato vulnerabile all'impatto di cambiamenti irreversibili.” – Criterio V, Outstanding Universal Value.

Il sito, dove l'interazione positiva tra uomo e ambiente ha creato un paesaggio culturale straordinario, comprende la fascia collinare che dal Comune di Valdobbiadene si estende verso est fino al Comune di Vittorio Veneto e annovera una consistente porzione del paesaggio viticolo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dove si produce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



Metodo Charmat o Martinotti

Fino alla fine dell'800 il Metodo Classico era l'unico metodo di vinificazione utilizzato per la produzione di vini spumanti. **Nel 1985 Federico Martinotti ideò un metodo di produzione caratterizzato da costi più contenuti e tempi di produzione molto più brevi.** Questo metodo implica la fermentazione in massa del vino base in contenitori di acciaio inox sotto pressione, definiti autoclavi, ad una temperatura controllata. Il metodo venne poi migliorato e brevettato dal francese Eugène Charmat, ormai oggi conosciuto come Metodo Charmat. La principale differenza con il Metodo Classico sta nella presa di spuma, ovvero nella rifermentazione dei lieviti per la trasformazione del vino base in spumante. **Questa tecnica prevede quindi una prima fermentazione seguita da una seconda, non in bottiglia ma in un'autoclave pressurizzata, dove viene preparata la base di lieviti selezionati con aggiunta di zuccheri.** Questa fase di fermentazione in genere dura 15-20 giorni ad una temperatura massima di 18° per preservare l'aroma e i profumi più delicati ed eleganti. Il vino verrà poi trasferito in un'altra autoclave tramite una filtrazione in ambiente iperbarico per scongiurare perdite di anidride carbonica. **Il risultato? Bollicine particolarmente fresche e profumate, con forti sentori fruttati.** Tipicamente di colore giallo paglierino, all'olfatto è tendenzialmente fruttato, con sentori accostabili alla rosa, acacia e glicine. Gli aromi fruttati sono avvertiti anche in bocca, dove si percepisce un retrogusto zuccherato bilanciato da una lieve acidità. Grande bevibilità e freschezza. Generalmente questo metodo viene utilizzato per grandi volumi di prodotto a partire da mosti refrigerati che vengono sottoposti ad un doppio ciclo di fermentazione all'interno della stessa autoclave. La rifermentazione in autoclave si presta particolarmente all'ottenimento di spumanti freschi, giovani e profumati in particolare da vitigni aromatici, in quanto consente una più efficace estrazione degli aromi e sapori in un lasso di tempo decisamente più contenuto rispetto al Metodo Classico. **Bollicine più cremose e grossolane. Il Prosecco è riuscito a diventare quasi sinonimo della bevuta spontanea, senza impegno.**

Prosecco Extra Dry “El Siòr”

Serena Wines - Veneto

Giovane e fresco. Serena Wines è una realtà tanto giovane quanto antica. Un progetto giunto al 140° anno di attività, l'azienda è riuscita con il tempo a valorizzare il territorio e la natura, producendo vini che esprimono il valore della convivialità. **Prosecco Extra Dry El Siòr è un Prosecco versatile e dalla facile beva**, la cui versione extra dry sta a significare il dosaggio di zuccheri presente nel vino, che in questo caso si attesta a circa 12/17 g/L.



VITIGNI:

85% Glera, 15% da un blend di uve Pinot Bianco, Pinot Grigio o Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino scarico nel calice, presenta profumi intensi di mela Golden e fiori bianchi, come glicine e fiordaliso con una fragrante nota aromatica muschiata. Al palato è morbido e succoso, fresco e di buona intensità.



ABBINAMENTI:

La sua freschezza lo rende ottimo come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce e crostacei.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 6/7°C.

Prosecco Brut Vignér

Serena Wines - Veneto

Agrumato e floreale. Serena Wines è una realtà tanto giovane quanto antica. Un progetto giunto al 140° anno di attività, l'azienda è riuscita con il tempo a valorizzare il territorio e la natura, producendo vini che esprimono il valore della convivialità. **Il Prosecco Brut Vignér è un Prosecco fresco e dalla bollicina fine, la cui versione brut vede un palato più secco e deciso.**



VITIGNI:

100% Glera.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino nel calice, con un bouquet di agrumi, frutta matura e fiori bianchi. Al palato è molto secco con richiami minerali che sostengono il bouquet floreale.



ABBINAMENTI:

Spumante che mette d'accordo diversi palati, adatto ad un aperitivo o da accompagnare un tagliere di salumi o formaggio.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 6/7°C.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Doge Bianco"

Serena Wines - Veneto

Gelsomino, lime e mela verde. Serena Wines è una realtà tanto giovane quanto antica. Un progetto giunto al 140° anno di attività, l'azienda è riuscita con il tempo a valorizzare il territorio e la natura, producendo vini che esprimono il valore della convivialità. **Prosecco Valdobbiadene Doge Bianco è fresco, delicato e dalla bolla morbida.**



VITIGNI:

85% Glera, 15% da un blend di uve Pinot Bianco, Pinot Grigio o Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino nel calice, con un bouquet floreale dove spiccano il gelsomino, il limone e la pesca bianca. Al palato è delicato ed elegante, in cui i profumi si intrecciano bene in una trama armonica.



ABBINAMENTI:

Spumante che mette d'accordo diversi palati, adatto ad un aperitivo o da accompagnare un tagliere di salumi o formaggio.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 6/7°C.