



# TONIDORO

## DONO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Brut

Dal colore giallo paglierino, con una spuma cremosa e dal perlage elegante e persistente, DONO Brut è un Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut, prodotto in un territorio unico, Patrimonio dell'Unesco. Uno spumante che si abbina benissimo ai filetti di spigola, pesce al forno o piatti delicati. Dal gusto leggero di frutta agrumata, delicati fiori di glicine e acacia, delizierà le vostre serate.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con una spuma fitta e cremosa. Perlage elegante, fine e persistente

**Profumo:** leggera la frutta agrumata, gradevole il sentore di crosta di pane, delicati i fiori di glicine e acacia.

**Sapore:** elegantemente minerale, sapido, fresca la nota fruttata e fine il fiore.

**Temperatura:** bottiglia a 6-8 °C, stappare delicatamente e versare su calici da Prosecco.

**Gradazione alcolica:** 11,5% Vol. - 8 gr/l di residuo zuccherino - acidità 6 gr/l.

**Vitigno:** esclusivamente Glera.

**Abbinamento:** ideale a tutto pasto, in particolare con filetti di spigola, pesce al forno e piatti delicati.

**Punti di forza:** vino fatto "a mano", con passione, in modo ecosostenibile e in un territorio altamente vocato.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**Clima:** Mediterraneo, temperato fresco, 1200 mm di piovosità, importanti escursioni termiche tra agosto e settembre, colline ventilate.

**Altitudine:** 168 mt. s.l.m.

**Tipologia suolo:** rilievi dolci ed irregolari formati da depositi glaciali wurmiani, la parte occidentale dei vigneti sono deposizioni moreniche.

**Giacitura:** collinare, ripida con girappoggi e ciglioni, pendenze del 20%.

**Esposizione:** dolci colline nord-sud, con vigneti posti a est-ovest.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Tipo di vendemmia:** completamente a mano con selezione delle uve.

**Vinificazione:** pressatura soffice, separazione dei mosti, fermentazione termocontrollata.

**Presatura di spuma:** metodo Martinotti, 75 giorni in autoclave.

**Confezioni:** cartoni da 6 bottiglie da 0,75 lt.; cartoni da 6 bottiglie da 1,5 lt.; scatola personalizzata da 1 bottiglia da 1,5 lt.



SOCIETÀ AGRICOLA TONI DORO di SILVANO e MASSIMO DORO  
Via dei Soldera, 24 - Carpesica - 31029 Vittorio Veneto - TV - Italia  
info@proseccotonidoro.com - www.proseccotonidoro.com



LE COLLINE DEL PROSECCO  
DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
THE PROSECCO HILLS  
OF CONEGLIANO VALDOBBIADENE

