



TONIDORO

DONO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Extra Brut

Rive di Carpesica

DONO Extra Brut - Rive di Carpesica è certamente l'eccellenza della nostra produzione. Dalle nostre uve più pregiate otteniamo uno spumante dal carattere secco e deciso che esalta la mineralità tipica delle nostre colline e che esprime al meglio lo spirito del Conegliano Valdobbiadene. Questo è un vino ideale per tutto il pasto. I sentori di fiori bianchi, agrumi e mela verde vengono valorizzati al meglio per ottenere un equilibrato Prosecco Superiore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino con una spuma avvolgente e cremosa. Un perlage brioso, delicato e piacevole.

Profumo: molto piacevoli i sentori di fiori bianchi, di agrumi e mela verde che vengono valorizzati al meglio dal basso residuo zuccherino.

Sapore: la mineralità viene esaltata insieme alla sapidità e alla freschezza della nota fruttata.

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

Gradazione alcolica: 11,5% Vol. - 3 gr/l di residuo zuccherino - acidità 6 gr/l.

Vitigno: esclusivamente Glera.

Abbinamento: valido a tutto pasto visto il basso residuo zuccherino. Si abbina bene alle varie tipologie di pesce ma anche con carni bianche e primi piatti.

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.

Presa 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

