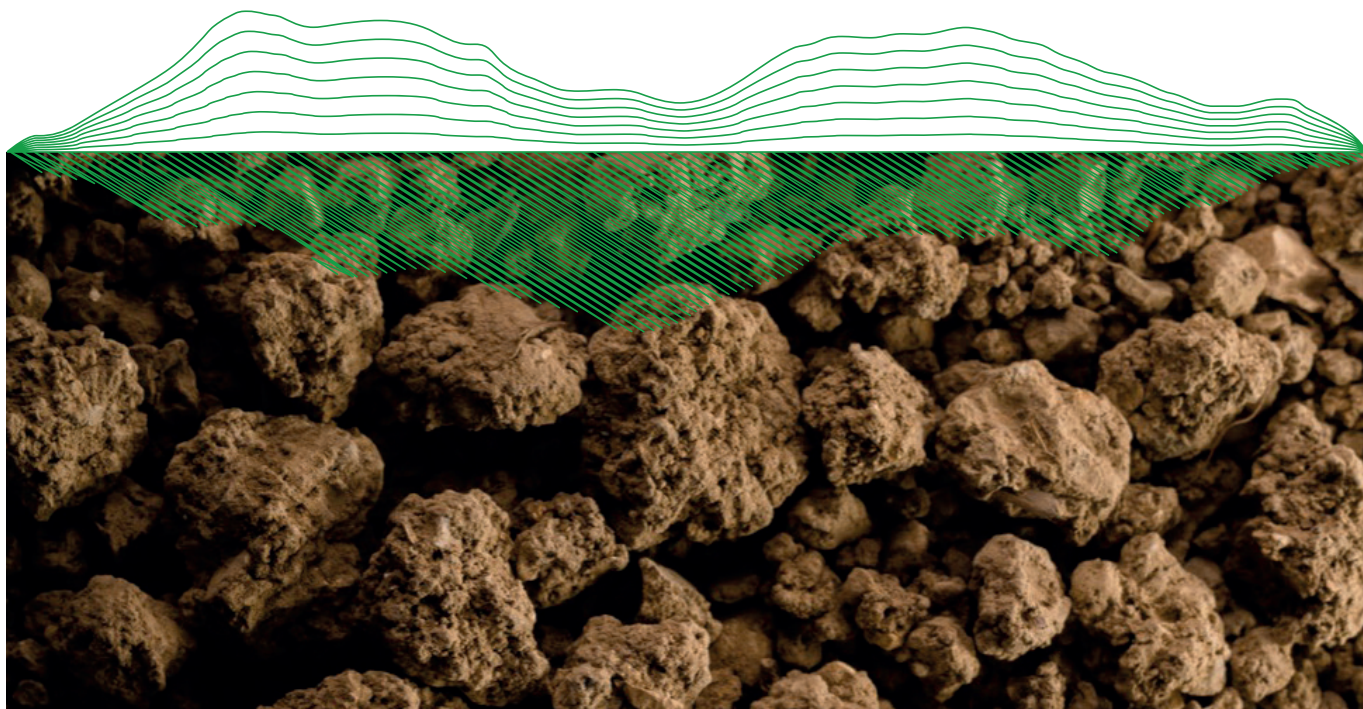


Crede

“Crede” è il termine dialettale con cui si indica l'argilla, elemento che caratterizza il terreno dei vigneti selezionati nel Comune di Valdobbiadene per la creazione di questo Prosecco Superiore.



Pendii di origine antichissima, un tempo coperti dal mare e formatisi grazie ai lenti movimenti del terreno, che ne hanno inarcato e disposto verticalmente gli strati. Questo suolo permette di trattenere l'acqua vicino alle radici delle viti, evitando che soffrano la siccità. L'uva si arricchisce così di acidi nobili che donano eleganti e delicate note floreali.

Crede

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

BRUT

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi.
Il perlage è minuto e persistente.

PROFUMO

di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante.
Lascia emergere un fruttato assai gradevole.

SAPORE

nel fruttato, che ricorda il profumo, sentori di mela e pera.
L'armonia si completa con una sapidità ricca e fine.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Sud-East
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	7,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

