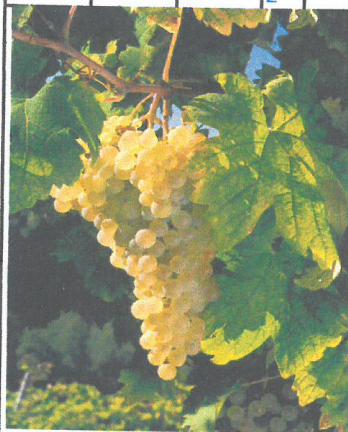
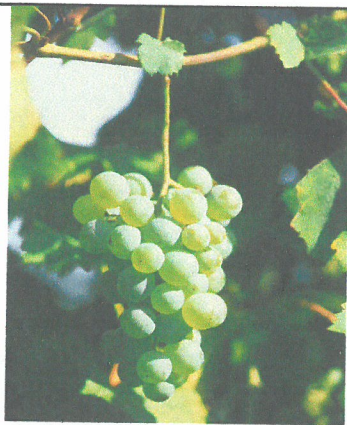


969	23-lug-15	EVE NTO	34 - COZZE E PESCE	VITIGNI
2014	11°	PRO DUTT ORE NO ME	<b>Az Agr EDEN</b>	PROSECCO
€ 0,0	ESSELEUNG		<b>BRUT ANERI</b>	
DOC	DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO		TIPO LOGI A	PROSECCO
IST				varietà autoctone
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	COMMENTO BREVE .....	
2	3	6,1	UN BUON PROSECCO FRESCO E PIACEVOLE MA CON PROFUMI EVANESCENTI, MI SPETTAVO DI PIÙ	



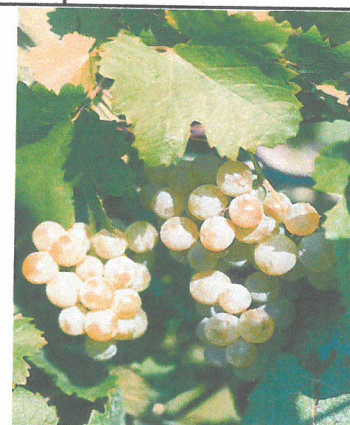
GLERA



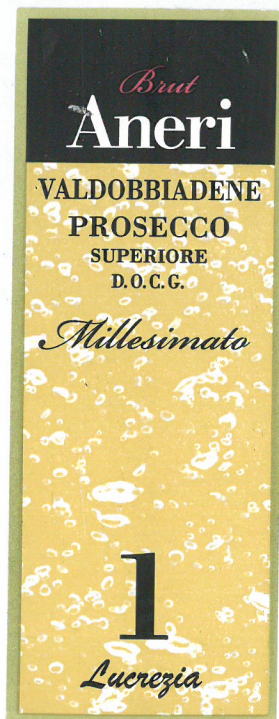
VERDISO



PERERA



BIANCHETTA



## I VITIGNI DEL PROSECCO

Il Conegliano Valdobbiadene è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali.

Il più importante è il **Glera**, rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle foglie. La prima citazione scritta della sua presenza sul territorio risale al 1772 nel VIII volume de Giornale d'Italia, dove l'accademico Francesco Maria Malvolti parla della qualità della viticoltura locale.

Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte **Verdiso**, **Perera** e **Bianchetta**, varietà locali considerate minori ma preziose per completare la struttura del vino, e **Pinot** e **Chardonnay**.

Il Verdiso è coltivato nella zona dal 1700 e già nel XIX secolo era diffuso. Viene impiegato per aumentare l'acidità e la sapidità del vino. La Perera, anch'essa diffusa nel secolo scorso, è utilizzata per aumentare profumo e aroma. Il nome si deve alla forma dell'acino o, secondo alcuni, al gusto particolare, che richiama la pera. Infine, la Bianchetta, citata già nel Cinquecento, serve per ingentilire il vino nelle annate fredde perché la sua maturazione è precoce. Per questo motivo si trova spesso nelle aree più alte e difficili insieme al Verdiso.

Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto con un minimo dell'85% di uve del vitigno Glera e, per un massimo del 15%, delle altre varietà citate.

Nella definizione della viticoltura locale un ruolo fondamentale è stato giocato dalla prima **Scuola Enologica** d'Italia, ancora oggi attiva a Conegliano, dove venne studiata la migliore forma di coltivazione per la vitivinicoltura locale. I produttori di Conegliano Valdobbiadene iniziarono così ad interpretare al meglio i vitigni che concorrono alla produzione del proprio vino, ricamando le ripide colline di vigneti condotti a mano, e a mettere a punto la vinificazione per esaltare le caratteristiche aromatiche, l'eleganza, la freschezza e la vitalità che lo contraddistinguono.