

**VALDO**  
COLLEZIONE  
ATELIER

*Tenuta*  
**Pradase**

**METODO CLASSICO**

**VALDOBBIADENE**  
DOCG

**BRUT**  
MILLESIMATO

A VALDOBBIADENE, ANTICHI CLONI DI GLERA, BIANCHETTA, PERERA E VERDISO SONO STATI RECUPERATI E MESSI A DIMORA NEI DIVERSI FILARI DEL VIGNETO DI TENUTA PRADASE. UN VIGNETO CHE VALDO CONSIDERA LA SUA 'BIBLIOTECA' IN ONORE DEL SAPERE, DELLA BIODIVERSITÀ E DEL PATRIMONIO CULTURALE CHE CUSTODISCE.

LA TIRATURA LIMITATA, CIRCA 6.000 BOTTIGLIE ALL'ANNO, CONTRIBUISCE A RENDERE ANCORA PIÙ ESCLUSIVO IL CARATTERE DI QUESTO METODO CLASSICO MILLESIMATO, CHE PREVEDE UN PERIODO DI AFFINAMENTO DI ALMENO 24 MESI SUI LIEVITI.



# Tenuta Pradase

METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE  
D.O.C.G.

BRUT  
MILLESIMATO

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

GIALLO PAGLIERINO TENUE  
CON RIFLESSI VERDOLINI.

### PROFUMO

CARATTERISTICO PROFUMO  
FLOREALE DI GINESTRA  
E ACACIA CON FRAGRANZE  
BALSAMICHE ED AGRUMATE.

### GUSTO

FRESCO, DI BUONA STRUTTURA,  
OTTIMA MINERALITÀ E BUONA  
CONSISTENZA.

### ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Pradase, antico podere  
immerso in un piccolo vigneto  
di proprietà, in prossimità delle  
colline del Cartizze.

### ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

250 metri s.l.m.  
Esposizione a ovest.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di origine morenica ed  
alluvionale composto da argilla  
e rocce arenarie e marnose.

### UVAGGIO

Glera tonda e Glera lunga, per  
minimo l'85%; per il restante 15%:  
Verdiso, Bianchetta e Perera.

### VENDEMMIA

Metà di settembre.  
Raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono pressate in modo  
delicato e solo il mosto fiore  
è avviato alla fermentazione  
in serbatoi d'acciaio inox  
a temperatura controllata.

### SPUMANTIZZAZIONE E AFFINAMENTO

Seconda fermentazione  
in bottiglia, con un periodo di  
affinamento di almeno 24 mesi.

### RESIDUO ZUCCHERINO

6 g/L.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

### CONSIGLI PER IL CONSUMO

Vino perfetto da bere subito,  
ma può evolvere bene se tenuto  
a riposare in cantina. Per gustarlo  
al meglio è consigliata una  
temperatura di servizio di 6-8 °C.  
Il bicchiere più adatto è il ballon  
flûte, stretto con fondo a punta,  
che favorisce lo sviluppo del  
perlage senza disperderlo.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale per l'aperitivo ma molto  
indicato anche durante il pasto.  
Si sposa con primi piatti di pasta  
all'uovo e sugo di verdure, pasta  
ripiena, secondi piatti di pesce,  
sia di mare che di lago, magari  
in agrodolce, e carni bianche.  
Ama anche i formaggi freschi  
o di media stagionatura.

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 750 ml con astuccio,  
750 ml con cofanetto.



**VALDO**  
VALDOBBIADENE

