



ANDREOLA

Prosecco in Valdobbiadene



АНДРЕОЛА ТРАДИЦИЯ И ДИНАМИКА

АНДРЕОЛА е фамилна изба създадена и управлявана от Назарено Пола от 1984. Днес имението се упрвлява от сина на Назарено, Стефано Пола, който решава да продължи традициите на Валдобиадене въвеждайки модерни технологии и визия.

НАИМЕНОВАНИЕ ЗА КОНТРОЛИРАН ПРОИЗХОД ЛИМИТИРАН РАЙОН Валдобиадене DOCG

СОРТОВЕ: основно Глера и други местни сортове

ОФОРМЯНЕ НА ЛОЗИТЕ: двойно дъгово оформяне тип “капучина”
(традиционно за Валдбиадене)

ГРОЗОДБЕР: обикновено между Септември и Октомври

БРАНЕ НА ГРОЗДЕТО: ръчно

ПРЕСА: нежно и внимателно пресоване

ВИНИФИКАЦИЯ: ферментация при контролирана температура

ФЕРМЕНТАЦИЯ: метод „Шарма“ с добавяне на естествени дрожди



ПРОСЕКО ВЪВ ВАЛДОБИАДЕНЕ

**ЛОЗЯТА НА АНДРЕОЛА СЕ НАМИРАТ СЪРЦЕТО НА
ВАЛДОБИАДЕНЕ
ОБЩА ПЛОЩ: 70 хектара**

НАИМЕНОВАНИЕ: Valdobbiadene D.O.C.G

МИСИЯ:

- Ежедневна работа отлизано със земята и гроздето
 - Подобряване на качеството и следване на съвременните тенденции
- Зачитане и разбиране на произхода и наследството на Просеко във Валдобиадене



Сортове	100% Глера
Надморска височина	250-500 надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„капучина“
Гъстота на насажденията	4000 лози на хектар
Алкохолен градус	11%
Остатъчна захарност	15гр./л.
Налягане	4.2 атм.

Bollé/Боле Спуманте Кюве Екстра Драй

Бавният процес на ферментация при, ниска температура позволява на виното да разгърне сортовия потенциал - букет от плодови аромати - зелена ябълка, цитруси, свежи зеленчуци и нотки на препечен хляб. Идеалният аперетив.



Сортове	90% Глера, 5% Бианкета, 5% Перера
Надморска височина	300м. надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„капучина“
Гъстота на насажденията	3500 лози на хектар
Алкохолен градус	11%
Остатъчна захарност	10гр./л.
Налягане	4.2 атм.

Dirupo/Дирупо Просеко супериоре Брут

Деликатно, флорално и плодово,
с елегантен и фин перлаж.
Идеално като аперитив,
отлично с предястия,
съчетава добре с
всякакъв тип стартери.

Най-добро, когато се сервира
охладено на 10-12 ° С.



Сортове	96% Глера, 2% Бианкета, 2% Перера
Надморска височина	300м. надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„капучина“
Гъстота на насажденията	3500 лози на хектар
Алкохолен градус	11%
Остатъчна захарност	19гр./л.
Налягане	4.2 атм.

Sesto Senso/ Сесто Сенсо Просеко супериоре Брут

Единствен по рода си бленд,
Просеко Суприоре,
получено от купажирането на
най-добрите вина DOCG на
АНДРЕОЛА
Дирупо, 2бсимо, Мас де Фер.

Идеално към всякакъв тип
стартери, леки храни, риба.

Най-добро, когато се сервира
охладено на 10-12 ° С.



Сортове	100% Глера
Надморска височина	300м. надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„капучина“
Гъстота на насажденията	3500 лози на хектар
Алкохолен градус	11%
Остатъчна захарност	26 гр./л.
Налягане	4.2 атм.

Cartizze/ Картице Просеко супериоре Брут

Най-доброто от най-доброто
място за просеко -
Картице

Еlegantно, изискано, фино
нежна о продължителна игра
на мехурчетата.

Леки плодови аромати,
очарователно леко сладки
нотки и изкушващ

Идеално към всякакъв тип
стартери, включително риба.
Най-добро, когато се сервира
охладено на 10-12 ° C.