

Duemilavini 2006

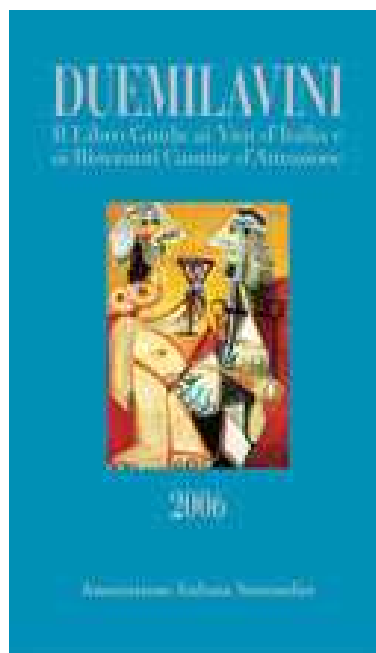
BY A.I.S.

L'Associazione Italiana Sommelier ha realizzato la settima edizione dell'importante Guida ai migliori vini d'Italia dedicata a Sommelier e appassionati.

The Italian Association of Sommeliers realized the 7th edition of its important Guide to the best wines of Italy.

Ecco i "grappoli" VAL D'OCA:

Following, the VAL D'OCA wines that has been awarded the "grapes"



CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE

Via San Giovanni, 45 - 31030 Valdobbiadene (TV) - Tel. 0423 982070
Fax 0423 982097 - www.valdoeca.com - valdoeca@valdoeca.com

Anno di fondazione: 1952

Proprietà: Cantina Produttori di Valdobbiadene sclarl

Direttore Generale: Aldo Franchi

Enologo: Alfio Rossi e Carlo Pagotto

Totale bottiglie prodotte: 6.500.000

Ettari totali vitati di proprietà: 670

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Francesca o ad Aldo Franchi

Come arrivarci: da Treviso seguire la statale 348 Feltrina fino all'uscita per Valdobbiadene.

Nel 1952 un gruppo di convinti viticoltori ha dato vita alla Cantina Produttori di Valdobbiadene, oggi rappresentata da oltre 600 soci produttori con quasi 700 ettari di vigne, quasi tutte in zona collinare vocata. L'80% della produzione è costituita dal Prosecco che trova la sua migliore espressione nel Millesimato Extra Dry e nel Cartizze. Interessante è il Col Fondo Val d'Oca frizzante, fermentato in bottiglia e non filtrato. Fra i progetti dell'azienda, tesa a soddisfare il mercato interno e l'esportazione, c'è l'incremento di impianti di varietà storiche ma poco diffuse.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY MILLES. VAL D'OCA 2004

Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Prosecco 100% - **Gr.** 11% - € 9 - **Bottiglie:** 450.000 - Giallo paglierino, brillante e con perlage fine, si presenta elegante all'aspetto olfattivo. Spiccano mela e pera, seguono sentori di acacia, tiglio e una nota minerale. In bocca è cremoso, in perfetta corrispondenza gusto-olfattiva, conferma l'eleganza austera che nulla concede a note dolci e accattivanti. Equilibrato e di lunga persistenza. Spumantizzato con metodo Charmat. Trota salmonata al cartoccio.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP. DI CARTIZZE DRY VAL D'OCA 2004

Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Prosecco 100% - **Gr.** 11,5% - € 12 - **Bottiglie:** 70.000 - Giallo paglierino con perlage finissimo, ha un impatto olfattivo intenso ed elegante in cui si susseguono profumi dolci di acacia, biancospino, tiglio e note di frutta matura a polpa bianca. All'assaggio è cremoso, di buona struttura, con sapidità che ben bilancia la morbidezza. È intenso e fine, di lunga persistenza, finale caratteristico di mela, pera e agrumi. Da provare con risotto agli asparagi.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE FRIZZANTE COL FONDO VAL D'OCA 2004

Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Prosecco 100% - **Gr.** 11% - € 7 - **Bottiglie:** 20.000 - Prosecco in purezza dalla veste inusuale. Non spumantizzato, ma frizzante, fermentato in bottiglia e non filtrato. Si propone non perfettamente limpido e di un giallo paglierino che assume tonalità calde. Il tenue sentore di lieviti e di fiori bianchi, ammorbidisce e armonizza le note varietali e predominanti di mela e pera. In bocca trova una perfetta corrispondenza olfattiva. Lungo il finale che ne esalta la sapidità e la freschezza. Bene con la tipica zuppa coi peoci (le cozze).

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT VAL D'OCA 2004

Prosecco 90%, Pinot Bianco 10% - € 9 - Fruttato, abbastanza intenso e con buona sapidità. Aperitivo con tartine.

FRUTÀ VAL D'OCA 2004 - Merlot 40%, Cabernet 40%, Marzemino 20% - € 5

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Millesimato Val d'Oca 2004



Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Val d'Oca 2004



Prosecco di Valdobbiadene Frizzante Col Fondo Val d'Oca 2004



Prosecco di Valdobbiadene Brut Val d'Oca 2004

