

LE ZITELLE



Tra le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio Unesco, si trovano i 3 ettari di vigneti dell'azienda agricola Le Zitelle, distribuiti tra Valdobbiadene, Guia e Farra di Soligo. Tutti vigneti coltivati a Glera, tutti in alta collina, dove la viticoltura è "eroica" perché le lavorazioni possono essere eseguite soltanto a mano. La piccola produzione di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Le Zitelle, curata con attenzione in tutte le sue fasi, si declina nelle tipologie Extra Dry e Brut, Extra Brut Rive di Farra di Soligo e il Superiore di Cartizze Dry. A questi si aggiungono il Glera Tranquillo IGT e lo storico Vino col Fondo. Una piccola produzione per scelta, che si può trovare solo a Le Zitelle.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG



Le Zitelle Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

È la versione classica del Prosecco Superiore DOCG, sempre apprezzata sia in Italia che all'estero.

Il sentore di agrumi e note vegetali assieme al ridotto residuo zuccherino creano una combinazione di morbidezza, sapidità e acidità che rende questo spumante particolarmente piacevole al consumo a tutto pasto con i piatti della cucina tradizionale locale e anche con la cucina internazionale a base di pesce.

Vitigno glera | **Spumantizzazione** metodo Charmat

Gradazione alcolica 11% vol | Acidità totale 5,5 g/L | Zuccheri residui 7 g/L | Temperatura di servizio 6°-8°C



Le Zitelle Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry

È l'espressione più tradizionale del Prosecco Superiore DOCG, conosciuto ed amato in Italia e all'estero.

È fresco ed elegante. I profumi di frutta (mela, pera, agrumi...) che sfumano nel floreale, combinati al moderato residuo zuccherino e da una buona acidità, lo rendono morbido e asciutto al palato. È particolarmente adatto al consumo come aperitivo.

Vitigno glera | **Spumantizzazione** metodo Charmat

Gradazione alcolica 11,5% vol. | Acidità totale 5,7 g/L | Zuccheri residui 16,5 g/L | Temperatura di servizio 6°-8°C



Le Zitelle Extra Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut

È ottenuto da uve che provengono dalle colline di Valdobbiadene, dove la viticoltura è “eroica” perché tutte le lavorazioni, compresa la vendemmia, sono eseguite a mano da viticoltori esperti che prima di tutto devono essere in grado di stare in equilibrio tra i filati ripidissimi. L'espressione migliore dell'Extra Brut si ottiene dalle uve provenienti dalle viti più vecchie, in grado di dare ai vini quella struttura che, anche in assenza di zucchero residuo, permette di esaltare a pieno le caratteristiche del territorio e conferisce al vino intensità e longevità. L'Extra Brut è ideale anche in abbinamento a piatti sostanziosi della tradizione locale.

Vitigno glera | **Spumantizzazione** metodo Charmat

Gradazione alcolica 11,5% vol | Acidità totale 5,5 g/L | Zuccheri residui 0 g/L | Temperatura di servizio 6°-8°C



Superiore di Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG - Dry

È ottenuto da uve che provengono dalla Collina del Cartizze: una collina speciale di soli 107 ettari che, grazie ad una perfetta combinazione tra il microclima mite, l'origine antica dei terreni e la loro composizione, rappresenta la massima espressione qualitativa della Denominazione. L'elevato residuo zuccherino, combinato alla straordinaria complessità dei profumi, al sapore armonico ed elegante e alla sua mineralità, lo rendono uno spumante di grande morbidezza e freschezza. È adatto agli abbinamenti più azzardati come i dolci a pasta secca ma anche i cibi piccanti e la cucina fusion.... Noi però lo preferiamo come vino da meditazione!

Vitigno glera | **Spumantizzazione** metodo Charmat

Gradazione alcolica 11,5% vol | Acidità totale 5,6 g/L | Zuccheri residui 25 g/L | Temperatura di servizio 6°-8°C



Tranquillo

Glera Veneto IGT

È un vino fermo ottenuto da uva Glera del territorio collinare tra Valdobbiadene e Conegliano.

È fresco e delicato, ma allo stesso tempo deciso, grazie ad una nota minerale avvolgente che regala in bocca una sapidità persistente.

La moderata gradazione alcolica lo rende perfetto anche a tutto pasto, in particolare con piatti a base di verdure, pesce e carni bianche.

Volutamente non filtrato, per mantenerne l'originale integrità, decanta naturalmente sul fondo della bottiglia. Per questo suggeriamo di farlo riposare prima del consumo.

Vitigno glera | **Vinificazione** in bianco non filtrato

Gradazione alcolica 11% vol. | Acidità totale 5,3 g/L | Zuccheri residui 0 g/L | Temperatura di servizio 10°-12°C



Bartenéla

Vino Frizzante sui Lieviti

E' il vino della tradizione e della storia di Valdobbiadene. Quello che un tempo di faceva in ogni casa, quando non esisteva ancora la tecnologia enologica moderna: il "vin col fondo". Lasciato riposare nelle botti durante l'inverno, ancora oggi viene messo in bottiglia a primavera, non filtrato. Con l'arrivo dei primi caldi, si avvia spontaneamente la fermentazione, che procede fino al consumo di tutti gli zuccheri presenti nel vino. Il risultato è un vino leggero, appena frizzante, assolutamente secco, con uno spiccato sentore di lievito, che suscita sempre più l'interesse, soprattutto dei giovani. Può essere consumato scaraffato oppure torbido, a seconda delle preferenze.

Vitigno glera | **Vinificazione** in bianco non filtrato

Gradazione alcolica 10,5% vol. | Acidità totale 5,5 g/L | Zuccheri residui 0 g/L | Temperatura di servizio 6°-8°C

An aerial photograph of a vast vineyard in the Dolomites region of Italy. The terraced vineyards are interspersed with dense forests of evergreen and deciduous trees. In the background, majestic mountain peaks rise under a clear blue sky. A small stone building is visible on a hill to the left, and a church with a bell tower is situated in the lower right corner.A white silhouette logo depicting a family scene: a man standing and gesturing, a woman seated at a table, and a child seated next to her.

LE ZITELLE

Società Agricola s.s.

ACQUISTA ONLINE

lezitelle.it/shop-lezitelle/



+39 347 978 0452

info@lezitelle.it

www.lezitelle.it



Piazza Mons. Dal Zotto
Valdobbiadene (TV)