



ANDREOLA

Prosecco in Valdobbiadene



АНДРЕОЛА ТРАДИЦИЯ И ДИНАМИКА

АНДРЕОЛА е фамилна изба създадена и управлявана от Назарено Пола от 1984. Днес имението се управлява 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 Валдобиадене)

ГРОЗДОБЕР: 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 DOCG**

МИСИЯ:

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

BOLLÉ LINE

Кюве от 100% Глера. Свежо и пенливо предложение,
чаша, подходяща за всеки случай.





Сортове	100% Глера
Надморска височина	250-500 м 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	15 г/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.

Цена: 0.750 12.90 лв.

STEFANO POLA **SELECTION**



Най-доброто от **Просеко
Супериоре DOCG** , плод на
героично лозарство,
характеризиращо се с
изцяло ръчен труд в
труднодостъпни лозя.



Сортове	90% Глера, 5% Бианкета, 5% Перера
Надморска височина	300 м. 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	10 г/л
Налягане	4.2 атм.

Dirupo/Дирупо Просеко супериоре DOCG Брут

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

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

Цена: 0.375 - 10.90 лв.
0.750 - 19.90 лв.



Сортове	96% Глера, 2% Бианкета, 2% Перера
Надморска височина	300 м. 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	19 г/л
Налягане	4.2 атм.

Sesto Senso/ Сесто Сенсо Просеко супериоре DOCG Брут

Единствен по рода си бленд,
Просеко Суприоре,
получено от купажирането на
най-добрите вина DOCG на
АНДРЕОЛА
Дирупо, 26симо, Мас де Фер.

Идеално към всякакъв тип
стартери, леки храни, риба.

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

Цена: 0.750 24.90 лв.



Сортове	100% Глера
Надморска височина	300 м. 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 г/л
Налягане	4.2 атм.

Cartizze/ Картице Просеко супериоре DOCG Брут

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

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

Леки плодови аромати,
очарователни леко сладки
нотки и изкушаващ финал.

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

Цена: 0.750 39.90 лв.

RIVE SELECTION

Unico. Eroico. Superiore.

RIVE SELECTION

Просеко Супериоре D.O.C.G.
в неговото съвършенство.
100% **Андреола.**

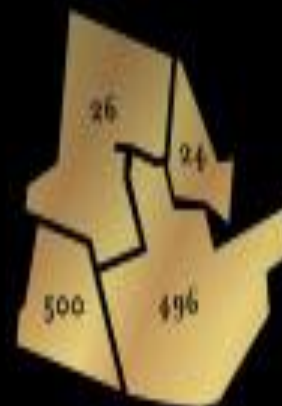
MAS DE FER

COL DEL FORNO

26° PRIMO



RIVE DI
SOLIGO



RIVE DI
REFRONTOLO



RIVE DI
COL SAN MARTINO



Сортове	100% Гелра
Надморска височина	300 м. надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„капучина“
Гъстота на насажденията	3500 лози на хектар
Алкохолен градус	11.5% vol.
Остатъчна захарност	14 g/l
Налягане	4.2 атм.

Mas de Fer/ Мас де Фер Просеко супериоре DOCG Брут

От хълмовете Кол де Фер и Сан Гало, на 400 метра над морското равнище, вино от едно лозе, наречено «Мас де Фер».

Деликатно с цветен плодов аромат и фини балончета. Идеално като аперитив, съчетава се добре с всички ястия, отлично с десерт.

Идеално към всякакъв тип стартери, леки храни, риба.

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

Цена: 0.750 24.90 лв.



Сортове	100% Гелра
Надморска височина	300 м. надм. височина
Тип на почвата	глинести и пясъчни почви
Метод на отглеждане	„изменена капучина“
Гъстота на насажденията	3500 лози на хектар
Алкохолен градус	11,5% vol.
Остатъчна захарност	0 g/l
Налягане	4.2 атм.

26° PRIMO/ 26° ПРИМО Просеко супериоре DOCG Брут

Уникално по рода си Просеко Супериоре със „Зеро дозаж“. Съвършен вкус, велурен допир, идеални, фини мехурчета.

Идеално с много предястия, чудесно с риба и зеленчукови основни ястия.

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

Цена: 0.750 24.90 лв.