

Céleste

PROSECCO DOC
BRUT
VINO BIOLOGICO



Il Prosecco DOC “Céleste” è prodotto dell’Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo” dell’Università degli Studi di Padova.

È uno spumante delicatamente amabile e aromatico, prodotto con uve di pianura, che al palato risulta fragrante, fresco e di facile beva.

Inoltre può essere considerato un vino vegano, poiché nei processi di lavorazione e chiarifica vengono utilizzate solo sostanze di origine vegetale e non animale.

Il nome Céleste rimanda all’idea del cielo e della volta céleste, principali oggetti di studio di Galileo Galilei, massimo vanto dell’Ateneo di Padova.

Dal 2016 viene proposto, oltre che nella classica versione Extra dry, anche come Brut.

Azienda Agraria Sperimentale
“Lucio Toniolo”



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Denominazione	Prosecco DOC
Tipologia	Spumante Brut
Uve	Glera 100%
Area di Produzione	Podere biologico di Pozzoveggiani (PD)
Cantina di vinificazione	Perlage - Farra di Soligo (TV)
Grado alcolico	11% vol
Colore	Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
Sapore	Armonico e persistente
Profumo	Fruttato con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi di campo
Abbinamenti	Vino a tutto pasto, antipasti di pesce e verdure
Temperatura di servizio	6-8° C
Zuccheri	10 g/l
Vigneto	Impianto del 2011 a sylvoz con 45000 gemme/ha
Resa dell’uva	150 q/ha
Vendemmia	Effettuata in genere nella prima decade di Settembre, previa valutazione dell’acidità ottimale.
In Campo	La gestione del vigneto viene eseguita nel pieno rispetto delle norme dell’agricoltura biologica. In particolare vengono utilizzati solo concimi organici e per la difesa fitosanitaria fungicidi registrati per uso biologico (essenzialmente rame e
In Cantina	La lavorazione segue un rigoroso disciplinare che prevede dosi ridotte di solfiti e chiarificanti di origine vegetale.

Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”

Viale dell’Università, 4, 35020 Legnaro, PD

Tel: 049 8272569 - 049 8272574

e-mail: aziendaagraria@unipd.it

www.aziendaagraria.unipd.it