

# Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”



Nel 1960 l'Università degli Studi di Padova acquisì 20 ettari di terreno agrario nel Comune di Legnaro dall'allora Ente Nazionale Tre Venezie. Fu quello il primo nucleo della nascente Azienda Agraria Sperimentale.

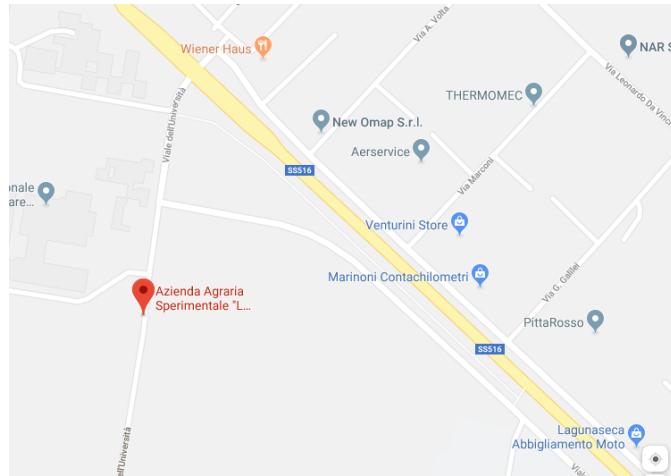
Negli anni successivi sono stati acquisiti molti altri ettari di terreno, permettendo all'azienda di arrivare a possedere un corpo unico di 109 ettari.

Nel 2001 è stato acquisito un podere di 15 ettari nel comune di Padova dedicato a coltivazioni con tecniche di agricoltura biologica. È proprio qui che viene prodotto *Céleste*, lontano da fonti d'inquinamento esterne, seguito dalla nostra Azienda per una cura attenta e l'utilizzo di tecniche e sperimentazioni all'avanguardia, sempre nel rispetto dei dettami dell'agricoltura biologica.



## Dove posso acquistarlo?

E' possibile acquistare Céleste direttamente presso l'Azienda Agraria Sperimentale “L.. Toniolo”, nei giorni feriali dalle 9.30 alle 15,00. Previa telefonata o email.



## Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”

Università degli Studi di Padova

Viale dell'Università, 4

35020 Legnaro, PD

Tel: 049 8272569 - 049 8272574

e-mail: [aziendaagraria@unipd.it](mailto:aziendaagraria@unipd.it)

[www.aziendagraria.unipd.it](http://www.aziendagraria.unipd.it)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”

# Céleste

PROSECCO DOC  
BRUT e EXTRA DRY  
BIOLOGICO



# CÉLESTE PROSECCO DOC

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

# PROSECCO DOC BRUT

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 zolfo).
In Cantina	La lavorazione segue un rigoroso disciplinare che prevede dosi ridotte di solfiti e chiarificanti di origine vegetale.

# PROSECCO DOC EXTRA DRY

Denominazione	Prosecco DOC
Tipologia	Spumante Extra Dry
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, minerale e di buon corpo
Profumo	Fruttato con note di mela gialla, pera e fiori bianchi di campo
Abbinamenti	Aperitivi e pietanze delicate come le carni bianche
Temperatura di servizio	6-8° C
Zuccheri	15 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 zolfo).
In Cantina	La lavorazione segue un rigoroso disciplinare che prevede dosi ridotte di solfiti e chiarificanti di origine vegetale.