



IL PROSECCO

CHE SI RACCONTA

CHI SIAMO

SPECIALISTI DEL PROSECCO

Noi di V8+ siamo gli specialisti del Prosecco. Per capirci ancora meglio: produciamo solo Prosecco, e ne siamo orgogliosi. Tante tipologie, come Brut, Millesimato Brut, Dry, Extra Dry, Valdobbiadene e Cartizze, ma un solo metodo: il Martinotti.

In V8+ interpretiamo lo spirito più leggero, frizzante e divertente del Prosecco. Un vino da condividere, fatto per unire. Un nuovo concetto di qualità alla portata di tutti. In V8+ fondiamo forma e sostanza, immagine e competenza. La nostra missione: trasformare ogni situazione in un'esperienza piacevole, al primo sorso.



VALORI E FILOSOFIA

UN BOUQUET DI INFORMALITÀ, TENDENZA E CULTURA

La nostra credibilità parte dal conoscere la terra, la vigna e il modo per ottenere vini dal carattere distintivo. La nostra volontà si orienta verso un obiettivo chiaro e preciso: rendere accessibile la qualità.

Aperitivo tra amici, cena gourmet, pranzo street-food, concerto indie: la nostra gamma è talmente versatile che sa soddisfare ogni momento di consumo. Lo fa attraverso il gusto, ma anche tramite la diffusione della cultura del vino italiano più famoso nel mondo.

Il nostro Prosecco racconta chi è, racconta come e dove viene prodotto, racconta il metodo Martinotti alla base della sua qualità. Lo fa perché, oltre a divertire, ama farsi scoprire.



METODO MARTINOTTI

IL METODO MARTINOTTI, IL METODO ITALIANO

L'obiettivo dell'enologo Federico Martinotti era molto concreto: semplificare e rendere meno costosa la produzione di vini spumanti. In sintesi, il metodo che prende il suo nome prevede la fermentazione del "vino base" all'interno di contenitori di acciaio inox (autoclavi) a temperatura controllata.

Produciamo tutte le nostre tipologie di Prosecco secondo il processo inventato da Martinotti perché è il metodo che più di tutti sa esaltare la freschezza e gli aromi dell'uva Glera. Il Prosecco che ne deriva è un vino fresco e beverino, con un grado alcolico basso, e dai profumi intensi, floreali e fruttati.

Inoltre, il metodo Martinotti, conosciuto anche come Metodo Italiano, garantisce al Prosecco il suo caratteristico color giallo paglierino e un gusto che sa farsi amare al primo sorso.

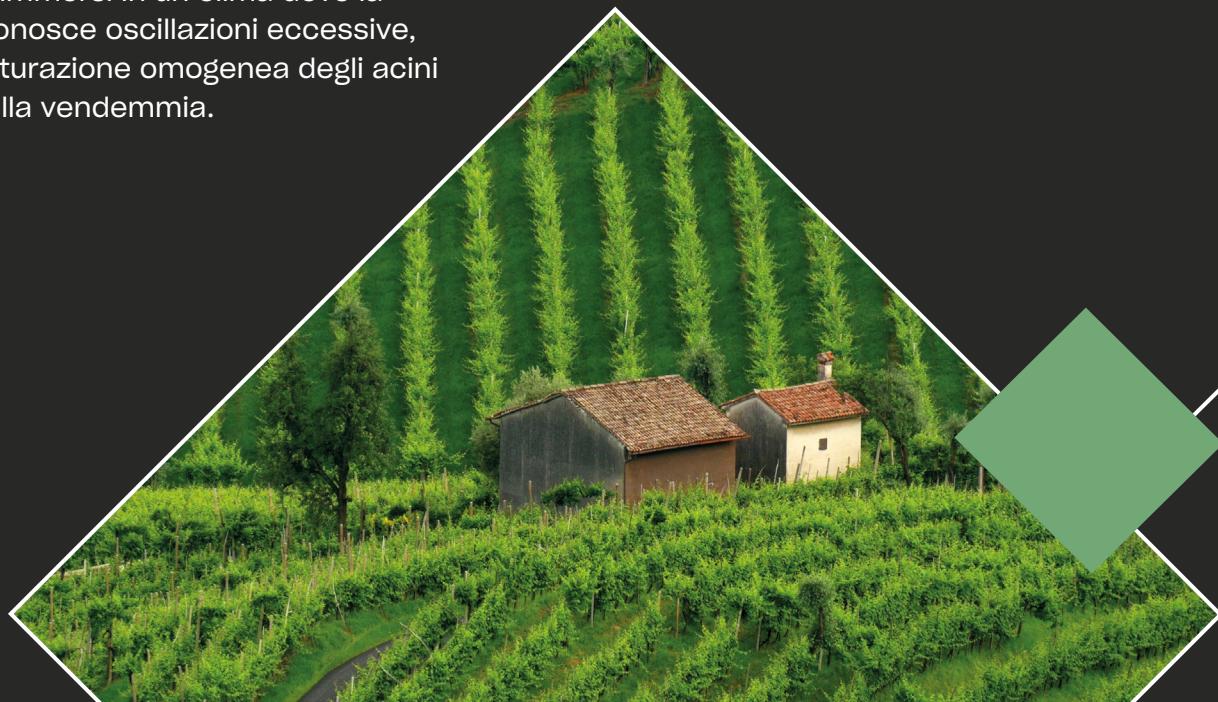


TERRITORIO

UN TERRITORIO DA DEGUSTARE

I nostri vini nascono nei territori di elezione del Prosecco, tra le zone DOC di Veneto e Friuli Venezia Giulia e le colline di Valdobbiadene e Cartizze. In queste aree, il sole, l'acqua e il vento danno vita all'habitat perfetto per la crescita del Glera, l'unico vitigno a bacca bianca che può essere utilizzato per produrre il Prosecco.

La qualità del nostro vino dimora qui, tra le marne argillose di un terreno unico al mondo, esposti a una ventilazione costante che preserva la salubrità delle uve, immersi in un clima dove la temperatura non conosce oscillazioni eccessive, permettendo la maturazione omogenea degli acini fino al momento della vendemmia.



GLERA

GLERA UNA VOLTA...

La relazione tra Glera e Prosecco diventa indissolubile nel 1895, quando Federico Martinotti inventa e brevetta il metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti, il Metodo Italiano. Ma bisogna attendere il secondo Dopoguerra per la consacrazione definitiva di questo vino: a partire dagli anni '60, il Prosecco diventa lo spumante italiano che conosciamo e gustiamo ancora oggi.

Nel 2009 viene istituita la denominazione Prosecco DOC, una forma di tutela che sancisce un principio immutabile: il Prosecco deve essere prodotto con uve Glera in un'area specifica del Nord-Est italiano.



I PROSECCHI



LE ESPRESSIONI AUTENTICHE DEL PROSECCO

Il segreto dei nostri vini? La loro ricetta. Per ottenerli, gli enologi V8+ ricercano gli equilibri perfetti tra le componenti di morbidezza (alcol, zucchero e tannini) e di freschezza (acidi).

A ogni equilibrio corrisponde un Prosecco diverso: Brut, Millesimato Brut, Dry, Extra Dry, Valdobbiadene e Cartize, vini freschi, versatili e dal forte appeal. Una qualità informale e aperta, da gustare ad ogni brindisi.



TONI

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOGG

DRY

Da un'unica collina di Valdobbiadene, nascono i vini che si fregiano dell'esclusiva denominazione di Cartizze. Questo nome forse deriva dagli antichi graticci che si usavano per far appassire le uve. Un'usanza che, unita alla tradizionale vendemmia tardiva che permette ai grappoli di elevare il proprio grado zuccherino, rende il Cartizze un vino più amabile. Toni è uno spumante di classe, con profumi intensi e definiti di miele d'acacia, erba limonina e frutta matura che solo la collina di Cartizze riesce a infondere alle uve.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





PIERO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPEROPRE DOCG

EXTRA
DRY

Dalle Colline di Valdobbiadene, la terra natale del Prosecco, nasce questo raffinato spumante dagli aromi inconfondibili e dalla marcata connotazione territoriale. Le uve 100% Glera vengono colte appena prima della loro maturazione completa, per poi dare vita a una base ottenuta con una spremitura soffice. Terzo nella gradazione che va dal Prosecco più secco al più amabile, con un residuo zuccherino tra i 17 e i 32 grammi per litro, il nostro Piero segue la vinificazione con metodo Martinotti, esaltando i dettami della tradizione spumantistica veneta.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO
MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





CARLO

PROSECCO DOC

BRUT MILLESIMATO

Solo le migliori uve Glera di ogni annata possono diventare il nostro Millesimato Brut. Nel vigneto vengono selezionate attentamente le uve migliori per realizzare uno spumante unico, dal gusto deciso, dalla grande freschezza e con una piacevole acidità nel finale. Essendo un Brut, rappresenta l'espressione più secca del Prosecco, quella con il grado zuccherino più basso: meno di 12 grammi per litro. Queste caratteristiche, insieme alla grande vivacità e freschezza, rendono il nostro Carlo l'accompagnamento ideale per l'aperitivo, in particolare con crostacei, pesce crudo o fritto.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





GINO

PROSECCO DOC

DRY MILLESIMATO

Spumante amabile che lascia percepire la piacevolezza del residuo zuccherino, come vuole la più antica tradizione del Prosecco, il nostro Millesimato Dry DOC è l'espressione genuina delle migliori uve Glera di ogni annata. Come tutti i Millesimati V8+, anche questo Dry viene prodotto usando le migliori "basi" di una specifica annata, spesso provenienti da un singolo vigneto. Ottimo come aperitivo accompagnato a tutti i finger food fusion possibili.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





SANDRO

PROSECCO DOC

EXTRA
DRY

La freschezza e la bevibilità di questo Extra Dry DOC prodotto da uve 100% Glera non hanno uguali. Spumantizzato con metodo Martinotti, l'Extra Dry rappresenta l'espressione classica del Prosecco. La quantità di residuo zuccherino, tra i 12 e i 17 grammi per litro, è maggiore rispetto al Brut, determinando un gusto più morbido. Il nostro Sandro sa trasformare un'occasione quotidiana in un momento speciale, diventando il compagno ideale per cene, feste e aperitivi tra amici.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





BERTO

PROSECCO DOC

BRUT

Elegante, fruttato, armonico, è il Prosecco nella sua versione più secca, un vino ideale per un fritto di pesce o una pizza gourmet. Spumantizzato con metodo Martinotti, il Brut è il Prosecco con il residuo zuccherino più basso e per questo adatto a ogni occasione, dolce o salata. Come controlliamo il grado zuccherino? Interrompiamo la seconda fermentazione quando la quantità di zuccheri rimanenti è inferiore ai 12 grammi per litro. Ogni Prosecco ha una sua ricetta, ogni tradizione ha il suo sapore.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 30 GIORNI.





LELE

PROSECCO DOC

ROSÈ BRUT

Da uve Glera e Pinot Nero, prende vita questo spumante dall'ottima freschezza e bevibilità. Compagno perfetto per un aperitivo o una cena in cui stupire gli amici con un tocco di creatività, il nostro Prosecco Rosè riposa in autoclave per almeno 60 giorni, più a lungo rispetto al Prosecco bianco, definendo un perlage più fitto e fine. La componente di Pinot Nero aumenta il tempo necessario per dare stabilità a un colore unico ed elegante, un rosa antico che sa sedurre anche i palati più esigenti.

FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON METODO MARTINOTTI PER ALMENO 60 GIORNI.





www.ottopiuvineyards.it