

Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo"



Nel 1960 l'Università degli Studi di Padova acquisì 20 ha di terreno agrario nel Comune di Legnaro dall'allora Ente Nazionale Tre Venezie. Fu quello il primo nucleo della nascente Azienda Sperimentale Agraria. Negli anni successivi sono stati acquisiti molti altri ettari di terreno, permettendo all'azienda di arrivare a possedere un corpo unico di 109 ha.

Dal 2001 è stato acquisito un terreno aggiuntivo di 15 ha in località Pozzoveggiani, adibito a coltivazioni biologiche certificate. È proprio qui che produciamo Céleste, lontano da fonti d'inquinamento esterne, seguito sia dalla nostra Azienda che dall'Università degli Studi di Padova per una cura sempre attenta con tecniche e sperimentazioni all'avanguardia, sempre nel rispetto dei dettami dell'agricoltura

biologica.



Dove posso acquistarlo?

È possibile acquistare Céleste direttamente presso l'Azienda Agraria Sperimentale "L. Toniolo", nei giorni feriali dalle 9.30 alle 15.00.

Si prega di prenotare le proprie bottiglie previa telefonata o e-mail.



Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo"
Viale dell'Università, 4
35020 Legnaro, PD
Tel: 049 8272569 - 049 8272574
e-mail: aziendaagraria@unipd.it
www.aziendagraria.unipd.it

Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo"

Céleste

PROSECCO DOC
BRUT e EXTRA DRY
VINO BIOLOGICO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

CÉLESTE PROSECCO DOC

Il nome Céleste rimanda in modo subliminale a Galileo, massimo vanto dell'Ateneo di Padova, e ai suoi studi sulla volta celeste raffigurata nell'etichetta nella sua profondità notturna, ravvivata da una spruzzata di stelle.

Il Prosecco DOC Céleste da agricoltura biologica dell'Università degli Studi di Padova è uno spumante delicatamente amabile e aromatico prodotto con uve di pianura che al palato rimane fragrante, fresco e di facile beva. L'effervescenza è già implicita nel nome: Céleste può essere infatti pronunciato alla veneta, alla francese, all'italiana.



È anche un Prosecco vegano: durante il processo di chiarifica vengono infatti utilizzate proteine di origine vegetale anziché di origine animale.

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

PROSECCO DOC BRUT

Denominazione	Prosecco DOC
Tipologia	Spumante Brut
Uve	Glera 100%
Area di Produzione	Podere biologico di Pozzoveggiani (PD)
Cantina di vinificazione	Perlage srl di 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	
Temperatura di servizio	
Zuccheri	10g/L
SO2	
Acidità	
Vendemmia	Effettuata il 13/09/2016
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
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 srl di 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	
Temperatura di servizio	
Zuccheri	15g/L
SO2	
Acidità	
Vendemmia	Effettuata il 13/09/2016
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
In Cantina	La lavorazione segue un rigoroso disciplinare che prevede dosi ridotte di solfiti e chiarificanti di origine vegetale