

PROSECCO D.O.C. – Spumante BRUT

UVA: Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

PRODUZIONE MEDIA: 18.000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte al momento del perfetto equilibrio acido, vinificate in bianco e fermentate in acciaio. Il vino rimane sui sedimenti fini fino al momento dello spumante.

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo di Martinotti (Charmat)
Il vino viene fatto fermentare in autoclave per alcune settimane e poi rimane in contatto con i sedimenti per alcuni mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,00 % vol

ZUCCHERI RESIDUI: 11,5 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,80 – 6,00 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Nord - Est

ALTITUDINE: da 20 a 120

VIGNE PER HA: 4.800

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: bianco paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: elegante, fine, floreale e fruttato.

SAPORE: Perlage fine, gusto armonico a tratti sapido con buon finale acid

