

PROSECCO FRIZZANTE

Uve: Glera

È la versione classica del Prosecco, che combina la qualità aromatica delle uve con l'esaltante sapidità delle sue bollicine sottili. In bocca è soffice e allo stesso tempo secco, grazie alla sua buona freschezza. È l'ideale abbinamento ai cibi, per le tipiche note fruttate e floreali e per la moderata e delicata effervescenza del gusto.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco frizzante DOC.

UVE: 100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: podere Pra' Longo di Treviso. La vicinanza al mare Adriatico porta un influsso marino e la prossimità delle montagne Dolomiti contribuisce con i venti freschi estivi a creare un microclima magico per queste uve.

TERRENO: alluvionale, denominato "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4000 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2011.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio-metà settembre; manuale in cassette e trasporto delle uve in cantina a Fossalta di Piave.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; profumi fruttati, con piacevoli note di mela golden; gusto armonico, di medio corpo e snello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offrire il meglio di sé quando viene consumato giovane.

ALCOL: 11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 8-12 g/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 92x287.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,35 kg/bt, 8,40 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 16 ct, 96 ct per pallet, 576 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 282x195x296.

