

Naturalmente

VINI NATURALI

PROSECCO COL FONDO - Frizzante (senza solfiti aggiunti)

Uve: Glera

Il Prosecco “col fondo” è la versione più originale e tradizionale del Prosecco. La vinificazione avviene senza solfiti aggiunti e diventa frizzante per fermentazione naturale in bottiglia e si presenta “col fondo”, cioè con il sedimento rappresentato dai lieviti naturali del vino, che gli donano dei fragranti sentori di crosta di pane. I metodi sostenibili nel vigneto, la raccolta manuale, l'assenza di manipolazioni in cantina, i lieviti indigeni e nessuna filtrazione sono le pratiche utilizzate per produrre questo vino.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco frizzante DOC a rifermentazione naturale in bottiglia.

UVE: 100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: podere Prà 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: 4.000 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. La gestione del vigneto avviene secondo principi sostenibili.

VENDEMMIA: 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 con lieviti indigeni. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage (rimescolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato con fermentazione naturale in bottiglia e il sedimento, rappresentato dai lieviti, viene lasciato in bottiglia per arricchire organoletticamente il vino.

CARATTERISTICHE: spuma cremosa, colore giallo paglierino scarico, profumi intensi di crosta di pane, gusto armonico, fresco, secco e di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi. Al servizio può essere decantato per separarne il “fondo” e apprezzarne la limpidezza oppure può essere servito con il “fondo” per apprezzarne maggiormente le caratteristiche aromatiche.

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

ALCOL: 10,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 mg/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 98,5x249.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,30 kg/bt, 16,0 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 8 ct, pari a 48 ct per pallet, 576 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 406x310x260.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it