

PROSECCO ROSÈ BRUT

CARATTERISTICHE

Il fresco ed estivo vino rosato affascina per il suo colore rubino. Note olfattive fruttate con spiccati sentori di mela, pesca bianca, agrumi, fragoline di bosco e fiori di pesco. Colpisce la speciale bottiglia in vetro bianco, l'unica in grado di dare risalto all'eccezionale colore di questo particolare vino perlato. Il colore intenso e l'aroma fruttato gli conferiscono un carattere originale e inconfondibile. Questo rosato può offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consente abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti: Spesso nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, la risposta è spesso offerta dal vino rosato.

SCHEDA TECNICA

varietà	Glera 90%, Pinot Nero 10%
denominazione	Denominazione di Origine Controllata Treviso
anno d'impianto	2010/2018
terreno	argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	syvoz
resa/ettaro	14 t
alcol	11,00 % vol.
zuccheri residui	8 g/l
acidità	5,40 g/l
ph	3,30
pressione	5 bar

VINIFICAZIONE

Le uve Glera e Pinot Nero vengono vendemmiate separatamente, ciascuna al suo giusto grado di maturazione. La Glera viene pressata immediatamente dopo la vendemmia ed il mosto viene lavorato in bianco secondo la normale tecnica adottata per un Prosecco Spumante Bianco. Il Pinot Nero segue invece una lavorazione in rosso: dopo la raccolta e la pigiadiraspatura, si procede all'inoculo dei lieviti; la fermentazione avviene a 25°C per una estrazione di colore controllata. A fine fermentazione si procede alla pressatura. Dopo alcuni giorni si effettua un travaso. Prima di procedere alla rifermentazione in autoclave, il Glera ed il Pinot Nero vengono miscelati con una percentuale rispettivamente del 90% e 10%. La rifermentazione viene indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino raggiunge nel giro di due mesi una sovrappressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione. A questo punto si procede con la filtrazione finale ed il vino è pronto ad essere imbottigliato.



INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero

BOTTIGLIA TAPPO



GL



FOR

CAPSULA GABBIETTA



C/ALU



FE

RACCOLTA DIFFERENZIATA.
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO
COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E
CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560348

CODICE ITF CARTONE



18032535560345

dal  1427
GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015
vini lieviti indigeni dal 2017

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39.0422.855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.it