

# PROSECCO SPUMANTE BRUT COLLIO

## CARATTERISTICHE

Spumante dalla spiccata eleganza ed equilibrio, il Prosecco Spumante Brut Collio alla vista si presenta colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di mela, pesca e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco come acacia e glicine. Gusto secco e deciso, equilibrato ed armonico: esalta tutte le note vinose varietali dell'uva di provenienza, delicate note di frutta tropicale completano il bouquet di questo vino. Versatile negli abbinamenti, accompagna piacevolmente come antipasti o stuzzichini, formaggi e verdure, o con primi piatti, per esempio ai frutti di mare. Si consiglia di servire ad una temperatura 8-10 ° C.

## SCHEDA TECNICA

varietà	Glera
denominazione	Denominazione di Origine Controllata Treviso
anno d'impianto	2004/2007
terreno	argilloso a scheletro prevalente/ sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	syloz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcol	11,00 % vol.
zuccheri residui	6 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,30
pressione	5 bar

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14° C.

A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero

BOTTIGLIA TAPPO



CAPSULA GABBIETTA



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



## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



## CODICE ITF CARTONE



# 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