

# PROSECCO SPUMANTE BRUT "ETICHETTA NERA"

## CARATTERISTICHE

Il Prosecco Spumante Brut si presenta brillante e giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage risale finissimo in modo persistente così da permettere agli aromi di arrivare in superficie. Emergono sentori di pesca, mela e fiori di campo che ricordano la primavera come quelli di glicine e dell'acacia.

Al palato risulta vivace, fresco caratterizzato da un lieve residuo zuccherino che insieme ad buona struttura lo rende gradevole, armonico e delicatamente secco. Va servito ad una temperatura di circa 8-10° C come aperitivo, antipasti di verdure o accanto a primi piatti delicati, con il pesce o secondi a base di carne bianca.

## 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 contropalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	13 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,30
pressione	5 bar

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadirasatura, 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



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