

Prosecco

Frizzante

“Armonie”

Cenni Storici

Il Prosecco è diventato un'icona dell'aperitivo italiano grazie al metodo innovativo di produzione ideato da Federico Martinotti nel 1895 (perfezionato da Charmat nel 1907) e successivamente all'intraprendenza degli imprenditori veneti. Questo metodo, che prevede la rifermentazione in autoclave anziché in bottiglia, ha portato a numerosi vantaggi. Negli anni '80, produttori trevigiani hanno introdotto l'aperitivo come una nuova modalità di consumo del vino, mettendo in evidenza le caratteristiche fresche e versatili del Prosecco. Questa tendenza ha contribuito alla creazione della più grande Denominazione di Origine Controllata al mondo.

La tenuta di San Polo, oggi Giol, si è distinta già nel 1895 distribuendo piante di vite Prosecco nella categoria “vitigni internazionali” in tutta Europa, dimostrando una visione lungimirante che ha anticipato il successo internazionale del Prosecco. Questa visione lungimirante ha contribuito al successo che il Prosecco avrebbe ottenuto in seguito. Siamo orgogliosi non solo di essere tra i più storici produttori al mondo, ma anche di essere stati tra i primi ad abbracciare il mondo del Prosecco.

Caratteristiche

La versione frizzante del Prosecco da sempre meglio si presta ad un consumo più semplice ed immediato dello spumante: alla vista si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, con note spiccate di mela verde e, in misura minore, di pesca, con note floreali di glicine e fiori d'acacia. Il bouquet è fine e fruttato. Asciutto e sapido si accosta bene a crostacei, molluschi, pesci leggeri, risotti alle erbe, tartine al salmone, crepes di ricotta e spinaci. Da servire alla temperatura di 10°C.

Scheda Tecnica

varietà	Glera (Prosecco)
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
alcohol	11,00 % vol.
zuccheri residui	13 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,30
pressione	2,5 bar

Vinificazione

Raccolta meccanica 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 2,5 atmosfere fino a terminare la fermentazione; a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560416

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560413



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

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.com