

Prosecco

Rosè Brut

“Simmetrie”

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

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. 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	syloz
resa/ettaro	14 t
alcohol	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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560348

CODICE ITF CARTONE



1 8032535 560345



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