

Prosecco

Spumante Brut - Etichetta Verde

“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

Il Prosecco Spumante Brut Etichetta Verde è un'elegante e bilanciata interpretazione dello spumante, caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue che si presenta cristallino grazie al perlage fine e persistente. A livello aromatico, si distingue per i suoi sentori fruttati di mela, pesca e frutta a polpa bianca, accompagnati da delicate note floreali di acacia e glicine. Al palato, rivela un gusto secco e deciso, armoniosamente equilibrato, che esalta le caratteristiche varietali dell'uva di provenienza, arricchito da sottili accenti di frutta tropicale che completano il suo bouquet complesso. Versatile negli abbinamenti, si sposa alla perfezione con antipasti, stuzzichini, formaggi, verdure e primi piatti, come ad esempio quelli a base di frutti di mare. Si consiglia di servirlo ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 10°C per apprezzarne pienamente le sue qualità.

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	sylvoz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	6 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,30
pressione	5 bar

Vinificazione

Nel processo di produzione del nostro vino, ci impegniamo a garantire la massima qualità e purezza. Le uve vengono raccolte al momento ottimale di maturazione e poi delicatamente pigiate e pressate. I mosti, decantati a basse temperature, sono trattati con lieviti selezionati per una fermentazione controllata a freddo a 14°C. Dopo la fermentazione, il vino è travasato e leggermente chiarificato per stabilizzarlo proteicamente, in seguito effettuiamo la filtrazione. La rifermentazione secondo il metodo Martinotti avviene in autoclave e dura circa un mese. Al suo completamento, il vino viene chiarificato e filtrato prima dell'imbottigliamento.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560461

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560468



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