

Prosecco

Spumante Extra Dry - Etichetta Gialla

“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

Dal colore paglierino con sfumati riflessi verdognoli, il Prosecco Spumante Extra Dry si esprime attraverso un perlage fine e persistente. Vivace e fresco, dai profumi floreali come acacia e glicine, con i suoi intensi aromi di mela, pesca e frutta a polpa bianca. Un perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza, vellutato e piacevolmente armonico; sapido e persistente con retrogusto che ricorda le note olfattive già percepite al naso. Ideale a molteplici occasioni, è ottimo da assaporare agli aperitivi, con minestre di legumi e frutti di mare. Ma anche con paste insieme a sughi strutturati, formaggi freschi, frutta e pasticceria secca. Va servito ad una temperatura 8-10°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	sylvoz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcol	11,00 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	5,30 g/l
ph	3,30
pressione	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 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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560287

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560284



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