

PROSECCO FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

La versione frizzante del prosecco da sempre meglio si presta ad un consumo più semplice ed immediato dello spumante: alla vista si presenta 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	sylvoz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	13 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,30
pressione	2,5 bar

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale 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



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



CODICE ITF CARTONE



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