

# PROSECCO SPUMANTE BRUT MAGNUM

## CARATTERISTICHE

Spumante dalla spiccata eleganza ed equilibrio, il Prosecco Spumante Brut Collio alla vista si presenta colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di mela, pesca e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco come acacia e glicine. Gusto secco e deciso, equilibrato ed armonico: esalta tutte le note vinose varietali dell'uva di provenienza, delicate note di frutta tropicale completano il bouquet di questo vino. Versatile negli abbinamenti, accompagna piacevolmente come antipasti o stuzzichini, formaggi e verdure, o con primi piatti, per esempio ai frutti di mare. Si consiglia di servire ad una temperatura 8-10 ° C.

## SCHEDA TECNICA

|                  |  |
|------------------|--|
| varietà          | Glera  |
| denominazione    | Denominazione di Origine Controllata Treviso           |
| anno d'impianto  | 2004/2007  |
| terreno          | argilloso a scheletro prevalente/<br>sabbioso e limoso |
| sesto d'impianto | 1,00 x 2,80  |
| potatura         | syloz su controspalliera                               |
| resa/ettaro      | 14 t   |
| alcol            | 11,00 % vol.   |
| zuccheri residui | 6 g/l  |
| acidità          | 5,50 g/l   |
| ph               | 3,30   |
| pressione        | 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 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 150 | tappo sughero

BOTTIGLIA TAPPO



CAPSULA GABBIETTA



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



## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



## CODICE ITF CARTONE



# 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  
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