

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY COLLIO

CARATTERISTICHE

Il Prosecco Spumante Extra Dry Collio alla vista si presenta dal colore giallo paglierino, con sfumati riflessi verdognoli si esprime attraverso un perlage è 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, 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°

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	syloz su contropalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	5,30 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. 75 | 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