



V83380075N02

Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Il Prosecco DOC è uno spumante Brut che ha origine da uve Glera, coltivate in provincia di Treviso. Questa tipologia di uva viene coltivata secondo tecniche classiche e tradizionali e ha mantenuto negli anni inalterata la qualità e la tipicità che caratterizza il vino Prosecco, lo spumante italiano più conosciuto e venduto in tutto il mondo.

Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera, utilizzate per la produzione di questo vino, si estende dai colli di Conegliano fino alle pendici di Valdobbiadene.
- > Quest'area è caratterizzata da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).
- > I grappoli, generalmente raccolti attorno alla metà di settembre, vengono portati velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto ed infine con la decantazione, ovvero la pulizia del mosto.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca e agrumi) e floreali (con sentori delicati di acacia e glicine).

Gusto: Fresco, delicato, equilibrato, presenta un'acidità e una morbidezza che si fondono in modo armonico.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktails, è un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente con pasta e risotti, con secondi piatti di pesce e carne e anche con preparazioni a base di verdura. È indicato in abbinamento, anche con pizza e carne.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Flute.