

# PROSECCO FRIZZANTE GIOLLY

## CARATTERISTICHE

La versione frizzante del prosecco da sempre meglio si presta ad un consumo più semplice ed immediato dello spumante: alla vista si presenta di 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	syloz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	10 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,20
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 filtrazione finale.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 20 | tappo vite



## 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

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