

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY "FENICE"

CARATTERISTICHE

Spumante dal perlage fine e persistente dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, di buona intensità, con note di frutta a polpa bianca, mela e pesca, e con note floreali di glicine e fiori d'acacia; il bouquet si completa con sentori di scorza di pane e lievito. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura, gradevole e armonico, delicatamente secco. Ottimo come aperitivo e per i brindisi, accompagna bene pasticceria secca. Si accosta piacevolmente a primi piatti e risotti, antipasti di verdure e a base di pesce leggero, minestre asciutte o in brodo. Servire a 8-10 gradi.

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	11,50 % vol.
zuccheri residui	18 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,30
pressione	4,5 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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560560

CODICE ITF CARTONE



18032535560567



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