

PROSECCO SPUMANTE BRUT MAGNUM

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.

SCHEMA TECNICA

| | |
|------------------|--|
| varietà | Glera |
| 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 contropalliera |
| resa/ettaro | 14 t |
| alcol | 11,00 % vol. |
| zuccheri residui | 8 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



SCHEMA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560263

CODICE ITF CARTONE



18032535560260



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