



5



TIPOLOGIA: Prosecco DOC

VITIGNI: Glera 100%

UBICAZIONE: Cortelà, frazione di Vò Euganeo, Padova (Italia)

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud-sudest 100-150 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 viti/ha

ETÀ DEI VIGNETI: 45 anni

RESA PER ETTARO: 100 quintali

VENDEMMIA: manuale con selezione dei grappoli

PERIODO: prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE: il mosto ottenuto dall'uva pressata sofficemente, dopo una decantazione statica, viene fatto fermentare a temperatura controllata di 15-16 °C. La presa di spuma avviene tramite il metodo Charmat, in un grande recipiente a tenuta ermetica chiamato autoclave, con l'inoculo di lieviti selezionati, in un periodo di tempo di circa 20-30 giorni a temperatura di 14 °C. Dopo un affinamento di 1-2 mesi il vino è pronto per l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino dal colore giallo paglierino scarico, presenta un perlage fino e persistente con una spuma cremosa. All'olfatto è aromatico, delicato, con note di fiori di glicine e acacia. Presenta inoltre sentori di agrumi e di frutta come mela e pera. Dotato di contenuta amabilità, al palato è armonico, fresco, snello, di ottima sapidità.

ABBINAMENTI: ideale da stappare come aperitivo e alla mescita fuori pasto. Accompagna piatti delicati e raffinati a base di verdure, carni bianche e di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 6-8 °C

DATI ANALITICI VENDEMMIA 2018

ALCOOL: 11,5% vol

GLUCOSIO E FRUTTOSIO: 13 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/l

ACIDITÀ VOLATILE: 0,19 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 68 mg/l

SOVRAPRESSIONE: 3,5 bar

