

PROSECCO SPUMANTE E.D. DOC



Codice; PROED-01
Alcohol: 11.0% vol
Acidità: 4.80 g/l
Zuccheri: 1.8 %
Servito a temperatura
di 6-8°

Descrizione

Un tempo sinonimo di vino leggero, quasi acquoso, il PROSECCO oggi si propone come un vino di grande rispetto. La sua tecnica produttiva è in continua evoluzione, e questo è il sintomo più importante della vitalità del vino per eccellenza della Marca Trevigiana. I motivi di questo successo sono dovuti essenzialmente alle sue caratteristiche di piacevolezza, un vino che invoglia a farsi bere, che non stanca, che seduce per la delicatezza del profumo dell'amarognolo e anche per la sua gradazione alcolica moderata. Il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. Abile corteggiatore dell'olfatto, grazie alla garbata intensità dei profumi di fiori e di mela, conquista il palato con il sapore fresco e vivace, impreziosito da una leggera e sorprendente nota amabile. Colore giallo paglierino luminoso. Il perlage è molto fine. Ha un tipico profumo fresco, che richiama i fiori d'acacia e di glicine, l'ananas, la crosta di pane. Il sapore è sia secco che abboccato, piacevolmente sapido e gradevolissimo. Colore giallo paglierino scarico, perlage medio-fine. Ha un tipico profumo fresco, che richiama i fiori d'acacia e di glicine, l'ananas. Il sapore è fruttato, gentile, vagamente aromatico, con leggero tenore alcolico e garbata vivacità.

Vitigni

Il 95% della produzione totale viene coltivato nella provincia di Treviso, con epicentro nei comuni di Conegliano, Valdobbiadene, Pieve di Soligo, anche se è presente con buona rinomanza nella pianura oltre il Piave. Predilige i terreni collinari anche se non mostra particolari problemi di ambientazione. Ha una buona vigoria vegetativa ed alta produzione. Il grappolo è abbastanza grande, lungo oltre i 20 centimetri, spargolo, rado in punta, con due ali piangenti. Peduncolo molto lungo e sottile, che si dirama nelle diverse alature. Acino medio, tondo, irregolare in grandezza, di colore giallo-verde, che assume il giallo oro alla massima maturazione. Buccia pruinosa, discretamente robusta. Polpa a sapore semplice, neutra, acidula, succosa.

Vendemmia

primi di settembre

Vinificazione E Affinamento

Le uve di Prosecco vengono ammostate e subito pressate. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura. In serbatoi di acciaio a temperatura controllata prima della rifermentazione e quindi in bottiglia.

Rifermentazione

Il vino fermo viene aggiunto di lieviti selezionati e posto a rifermentare in recipienti ermetici (autoclavi), a bassa temperatura per un periodo non inferiore a 40 giorni

Abbinamenti

Ottimo da aperitivo e per tutte le occasioni in cui si degusta spumante. Adatto al fuori pasto per un'ombra furtiva, sa cavarsela bene anche durante ed alla fine di un pasto.