

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** - BRUT "SETTEGRAMMI"



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Rive di San Pietro di Barbozza

Terreno: Calcareo, subalcalino.

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice, delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

Affinamento: osta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico. Durata del ciclo circa 60 gg. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura.

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine.

Profumo: molto intenso e fine, predominano i profumi di mela golden, pera kaiser, fiore di mandorlo, dragoncello e note minerali.

Sapore: Secco, intenso e persistente. Di grande corrispondenza con il profumo, spicca particolarmente il sapore di mela

DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol.

Zuccheri residui 10 g/l

PH 3,15

Acidità 6 g/l.

Pressione 5,8 atm

ABBINAMENTI

ottimo aperitivo e per qualsiasi momento conviviale. Si accompagna bene a formaggi teneri di malga, primi piatti in genere, ottimo con l'orata al forno e pesce cotto al vapore.

AWARDS



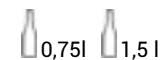
Decanter-silver Decanter – World Wine Awards 2016
Medaglia d'argento



Catavium-silver Catavinum World Wine and Spirits
Competition – Spain – 2016
Medaglia d'argento



Degustazione editoriale Merum - marzo 2017
Riconoscimento



0,75l x1 x2 x3 x6

DOWNLOAD OUR APP

