

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** BRUT “ZEROGRAMMI”



REB·U·LI

## SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione:** Valdobbiadene

**Terreno:** Calcareo, argilloso

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** diraspatura e raffreddamento delle uve a 15°C. Pressatura soffice, delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

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

**Presatura 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 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.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

**Profumo:** intenso e fine, predominano i profumi floreali, acacia, leggera nota di pesca e minerale.

**Sapore:** entrata in bocca secca e asciutta con intensità aromatica. Finale rotondo asciutto ed equilibrato.

## DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol.

Zuccheri residui 0 g/l

PH 3,20

Acidità 6 g/l.

Pressione 5,8 atm

## ABBINAMENTI

Ottimo da aperitivo e tutto pasto.

Si accompagna bene ad antipasti di mare, crostacei.



0,75l  
0,75lx1 x2 x3 x6

## DOWNLOAD OUR APP

