



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **12 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **2,5 bar**

Uvaggio:

Glera 100%.

Zona di produzione e clima:

Le uve Glera per il nostro Prosecco DOC Treviso derivano da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano, tra i pendii e il piede collina, ad altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m. I vigneti sono esposti a sud e godono di ventilazione favorevole e clima mite. Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa che contribuisce ad ottenere un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina molto fine e cremosa.

Resa:

180 q/ha. Resa per pianta auspicata: 7-8 kg.

Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

Vinificazione:

La vinificazione è in bianco con pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto mediante flottazione. Il mosto viene quindi fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante l'uso di lieviti selezionati. Al termine dei 10-15 giorni di fermentazione, otteniamo un vino nuovo dal grado alcolico di 10% circa che verrà stoccato, in contatto con le fecce fini, fino alla successiva presa di spuma.

Presa di spuma:

Secondo il metodo Martinotti-Charmat, la presa di spuma avviene in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione chiamati autoclavi. Il vino nuovo ottenuto viene filtrato e caricato in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati. La temperatura, monitorata giornalmente insieme alla pressione, si attesta intorno ai 15 °C per tutta la durata del processo (circa 40 giorni). Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata, che per un frizzante si attesta intorno ai 2,5 bar, la massa viene refrigerata a -3.5 °C per arrestare la fermentazione e consentire la stabilizzazione. Dopo la filtrazione, il vino è pronto ad essere certificato secondo le regole del disciplinare DOC.

Certificazione DOC:

L'ente preposto raccoglie una campionatura del frizzante ottenuto e ne verifica i requisiti attraverso un'analisi chimica di laboratorio e una successiva analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori. Una volta ricevuta l'approvazione e rilasciati i contrassegni di stato, possiamo procedere all'imbottigliamento isobarico e al confezionamento.

Profilo organolettico:

Brillante, giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico con note delicate di fiori bianchi quali acacia e glicine e di mela verde. Al palato si caratterizza per un sapore pulito ed un interessante equilibrio tra una leggera freschezza ed un finale secco, asciutto e persistente. Gradevolmente armonico, semplice e sincero, rappresenta con fierezza la tradizione del prosecco "quotidiano".

Abbinamento:

Una bollicina semplice e versatile, per tutti i giorni e tutte le occasioni. Estremamente beverino, è un'allegria proposta a tutto pasto e un perfetto compagno per una serata fra amici.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L. Chiuso con il pratico tappo stelvin, ottimo per garantire freschezza. Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
o 96 cartoni (6 strati).



Uvaggio:

Glera 100%

Grape variety:

Glera 100%

Zona di produzione e clima:

Le uve Glera per il nostro Prosecco DOC frizzante derivano da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano, tra i pendii e il piede collina, ad altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m. I vigneti sono esposti a sud e godono di ventilazione favorevole e clima mite. Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa che contribuisce ad ottenere un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina molto fine e cremosa.

Terroir and climate:

The Glera grapes for our Prosecco DOC frizzante are harvested from family-owned vineyards located at the foot of the "Colli Asolani" hills, that stretch from east to west at the northern end of the province of Treviso (Veneto). These vineyards enjoy good sun exposure and benefit from the mild, temperate climate of the area. The typical soil composition of the Asolo area results in a fuller Prosecco with finer bubbles that give the wine a distinctive creamy texture.

Profilo organolettico:

Brillante, giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico con note delicate di acacia e glicine e di mela verde. Al palato si presenta pulito, con un interessante equilibrio tra una leggera freschezza ed un finale asciutto e persistente.

Tasting notes:

Prosecco Frizzante has a gentler fizz than a full sparkling wine (spumante style) making it a lighter, more easy-drinking style. Well-balanced and fruit-forward, it offers a delicious bouquet of green apple and white blossoms that make way to a crisp, clean mouthfeel.

Abbinamento:

Una bollicina semplice e versatile, per tutti i giorni e tutte le occasioni. Estremamente beverino, è un'allegria proposta a tutto pasto e un perfetto calice per la fine della giornata.

Food pairing:

Its softness makes it a delicious treat as an aperitif. It can also be served throughout the meal to complement a variety of foods and it proudly represents the perfect everyday bubbly.

Formato e imballo:

Bottiglia da 200 mL.
Cartoni da 24 bottiglie
Strati da 9 cartoni cad.
Pallet EPAL completo: 72 cartoni

Packing details:

200 mL. Bottle
24-pack
9 cases on a pallet-layer
72 cases on a full pallet (EPAL)

Dati analitici

Technical data

Grado alcolico	11%	Alcohol content
Residuo zuccherino	12 g/L.	Residual sugar
Acidità totale	5,3‰	Total acidity
Estratto secco totale	15‰	Dry extract
Pressione	2,5 bar	Pressure