

VALDOBBIADENE D.O.C.G. SPUMANTE "BRUT"

Lo Spumante è la preparazione classica del prosecco. Si ottiene per rifermentazione naturale in autoclave del vino base (Metodo Charmat). Leggermente amabile e dal sapore vellutato è il prosecco per antonomasia che vede esaltati gli aromi di base mediante il processo di spumantizzazione. Intensità dei profumi caratteristici di mela verde e fiori di glicine.

Aperitivo per tradizione, accompagna perfettamente primi piatti, minestre di legumi e frutti di mare, formaggi freschi, carni bianche.

SCHEDA TECNICA

ZONA DI ORIGINE	Colline di S.Pietro di Barbozza (Valdobbiadene)
VITIGNO	Prosecco Storico
FORMA DI ALLEVAMENTO	Autoctona denominata capuccina
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 25 settembre al 15 ottobre
RESA Q.LI UVA PER HA	Circa 135 q.li HA
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti naturali
PRESA DI SPUMA	25 - 30 gg.
AFFINAMENTO	Da 3 a 5 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOHOL	11.5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0.4-0.5 gr/l
ACIDITA' TOTALE	06.50 gr/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdi
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Delicato, fruttato ed aromatico
SAPORE	Fresco, caratteristico, armonico, e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	CHARMAT