

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 200–300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90–100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16–18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione utilizzando il metodo Charmat, che dura 2–3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco, fruttato con note delicate di fiori bianchi
Sapore: fresco, leggero e vivace, con una piacevole acidità che dona una struttura equilibrata. Il finale è pulito e aromatico, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 9 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti leggeri
Note di servizio: servire a 6–8°C

VINEYARD

Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey, and well-drained
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of Glera grapes, followed by fermentation at controlled temperature (16–18°C) in stainless steel tanks to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation using the Charmat method, lasting 2–3 months to obtain a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish highlights
Parfum: fresh and fruity with delicate notes of white flowers
Taste: fresh, light, and lively, with pleasant acidity that gives it a balanced structure. The finish is clean and aromatic, with a fine and persistent perlage

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 9 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as an aperitif, ideal with light appetizers
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September bis Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16–18°C) in Edelstahltanks zur Bewahrung von Frische und Aromen. Anschließend durchläuft der Wein eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode, die 2–3 Monate dauert, um eine feine und anhaltende Perlage zu erzeugen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und fruchtig mit zarten Noten von weißen Blüten
Geschmack: frisch, leicht und lebendig, mit angenehmer Säure, die für eine ausgewogene Struktur sorgt. Der Abgang ist klar und aromatisch, mit einer feinen und anhaltenden Perlage

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 9 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen
Serviertemperatur: servieren bei 6–8 °C



Glera



6-8°C



11% vol



750 ml