

ASOLO PROSECCO **DOCG** FRIZZANTE



REBULI

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione: Pieve del Grappa, Pagnano

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in acciaio inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano in autoclavi di acciaio inox con temperatura di riferimento controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento. Durata del ciclo 40 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma persistente.

Profumo: Floreale e fruttato con note tropicali, nota minerale.

Sapore: abboccato, entrata morbida in bocca con finale minerale. Gusto di grande corrispondenza con i profumi. Equilibrata persistenza.

DATI ANALITICI

Gradazione 11,0% vol.

Zuccheri residui 14 g/l

PH 3,15

Acidità 5,7 g/l.

Pressione 2.5 atm



0,75l



0,75 l x 1 x 2 x 6

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivo, antipasti a base di affettati della tradizione veneta.



SCARICA LA NOSTRA APP



Download 200,000+ brand logos in vector format for free.
<http://www.brandlogos.com/>