



ACQUISTATO IL

"Florimonte" Prosecco DOC Brut

Bouquet fresco e delicato



La zona di produzione e quella di Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso. Qui l'azienda Fiorotto propone il suo Florimonte Prosecco DOC in versione Brut. Uno spumante secco ma non troppo che fa della versatilità uno dei suoi punti di forza. Ma procediamo con ordine. 85% Glera, 15% Pinot Grigio, questa bollicina nasce da una accurata selezione in vigna dei grappoli migliori. La vendemmia, infatti, è fatta a mano e ha inizio a settembre, quando le uve sono giunte a piena maturazione. Una volta in cantina, i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto subisce una decantazione statica, prima di iniziare la sua fase di fermentazione, in acciaio a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Il processo dura circa 3 mesi e successivamente il vino base viene inviato a un'autoclave per la delicata fase di spumantizzazione con il metodo Charmat, o Martinotti. In ultimo il vino finito subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo di 30 - 90 giorni. Giallo paglierino chiaro, al naso rivela un bouquet fresco e delicato, con note di mela verde, bergamotto e fiori bianchi. In bocca è asciutto, con netti sentori minerali. Persistente e con una piacevole tendenza al secco. Buono già oggi, questo Prosecco DOC va bevuto preferibilmente entro 18 mesi. E' perfetto come aperitivo ma può tranquillamente essere proposto anche a tutto pasto. Principalmente consigliato con carni bianche e pesce. Si sposa benissimo con frittiture di pesce e crostacei.

Difficile immaginare un'azienda che meglio possa rappresentare il concetto di famigliare. Stiamo parlando di Fiorotto Wines, fondata da Vittorio Fiorotto dopo essere giunto a Nervesa Della Battaglia negli anni '30, con moglie e figli. Inizialmente l'azienda poteva contare su una decina di capi di bestiame, qualche filare di vigneto, campi di cereali e a prato. Da allora, quattro generazioni della famiglia si sono susseguite. Oggi sono i fratelli Daniele, Marina e Stefano Fiorotto a dividersi le tante responsabilità. Tra le varie proprietà e i numerosi terreni, attualmente il complesso aziendale si estende su 120 ettari, di cui circa 20 dedicati soltanto al vigneto. Filari di Chardonnay, Glera, Pinot nero e Merlot da cui si ottengono i buoni vini di casa Fiorotto. In campagna vengono seguiti rigidi standard qualitativi. L'azienda è infatti certificata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata). Ma non basta. Tra i filari, a testimoniare del buon habitat naturale, sono presenti delle arnie con le api.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	85% glera 15% pinot grigio
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Settembre, fatta a mano. Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica. Metodo: Charmat (Martinotti). Prima fermentazione: 3 mesi in acciaio a temperature controllate, con lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia: da 30 a 90 giorni
Sensazioni	Visive: giallo paglierino chiaro. Olfattive: bouquet con note di mela verde, bergamotto e delicati fiori bianchi. Gustative: Asciutto, sentori minerali, persistente, tendenza al secco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.