



ACQUISTATO IL .....

## "Tradizione e Territorio" Prosecco DOC Brut

### Bollicine della tradizione



#### La Vigna

**Terreno** Dalle colline di origine morenica a terreni di origine alluvionale di medio impasto

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** spalliera semplice, doppio capovolto e raggi

**Densità imp.** 2300

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** 85% glera

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** VINIFICAZIONE Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. PRODUZIONE DELLO SPUMANTE: Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da La Gioiosa, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

**Sensazioni** COLORE giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. BOUQUET: è fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. GUSTO: secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese