



ACQUISTATO IL .....

## "Tradizione e Territorio" Prosecco DOC Brut

### Bollicine della tradizione



Parlando di tradizione, questo Prosecco DOC è senza dubbio uno dei prodotti più interessanti proposti da La Gioiosa. Tradizione e Territorio nasce da una lavorazione di uve Glera a cui possono essere aggiunte anche altre varietà ammesse dal disciplinare in una percentuale inferiore al 15%. Appena giunte in cantina, le uve intere vengono messe nella pressa pneumatica, e il mosto che vi si ottiene viene conservato in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della spumantizzazione. A quel punto il mosto, aggiunto di lieviti selezionati, viene passato autoclavi termocondizionate dove avviene la presa di spuma. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, la temperatura della vasca viene abbassata per bloccare la fermentazione. A quel punto, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento. Colore giallo paglierino scarico, il perlage è fine e persistente. Al naso è fruttato e floreale, con note di mela golden matura e piccoli fiori bianchi. In bocca, invece, è piacevolmente secco, fresco e sapido, con retrogusto fruttato ed armonico.

"Condividere la magia delle proprie bollicine nel mondo nel rispetto dell'ambiente, per un futuro più salutare per il nostro pianeta". E' così che gli appassionati vignaioli de La Gioiosa interpretano il loro ruolo. E per farlo non solo salvaguardano al meglio la loro lunga tradizione ma, soprattutto, si aprono all'innovazione e alla ricerca. Vengono così applicati protocolli innovativi che mirano all'alta qualità durante tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia. Pratiche sostenibili come quelle proposte dal Wine Research Team o la certificazione di Biodiversity Friend. In questo caso, poi, l'alta qualità e il rispetto per l'ambiente si coniugano anche con una produzione importante. La Gioiosa, infatti, è una delle più grandi realtà del Nord Est, con ben tre diversi poli produttivi. Ed esporta i suoi vini in più di 90 Paesi in tutto il mondo.

#### La Vigna

<b>Terreno</b>	Dalle colline di origine morenica a terreni di origine alluvionale di medio impasto
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	spalliera semplice, doppio capovolto e raggi
<b>Densità imp.</b>	2300

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	85% glera
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 1 anno
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo

<b>Vinificazione</b>	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.
----------------------	---

<b>Sensazioni</b>	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

customer.service@svinando.com - 011-19467821