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

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821