

Prosecco DOC Spumante
iBlanc



un profumo leggero e delicato, ma
persistente con le sue
caratteristiche note di mela golden
e agrumi, un vino armonico e
bilanciato, perfetto per aperitivi e
piatti di pesce



Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante

Vitigno

glera dall' 85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, perera e glera lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Provenienza

le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate in modo da ottenere un patrimonio acido ed una conseguente superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una a pressa soffice ed il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18° C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12° C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco Atto a divenire D.O.C..

Presenza di spuma

il vino base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12° C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Sapore

vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Confezione

bottiglie maxim da 75 cl. scatole da 6.

Premi

Gli appunt

Nel periodo di maturazione delle uve Glera della vendemmia appena trascorsa, queste sono state favorite dalla buona differenza di escursione termica tra giorno e notte, infatti abbiamo ottenuto dei vini dotati di un'ottima freschezza acida e nel contempo un bouquet con piacevoli note di mela matura.

"Cammino attraverso i filari dei vigneti del Prosecco, per monitorare il proseguimento della maturazione. Utilizzo inoltre la degustazione (analisi gustativa) delle bacche per valutarne l'aromaticità della buccia, la croccantezza, l'astringenza del vinacciolo, mi sono reso conto che l'andamento climatico della seconda decade di settembre aveva un vinacciolo ben maturo, un patrimonio acido sostenuto ed una buccia con una presenza aromatica interessante, nonché la totale assenza di note vegetali. Queste caratteristiche riscontrate sulle uve, mi hanno indotto ad iniziare la vendemmia in quei giorni per ottenere un vino adatto sia alla produzione di un vino tranquillo che a costituire un'ottima base per i futuri vini frizzanti e spumanti della 47 Anno Domini".