

Prosecco DOC Frizzante
Vini frizzanti



con il suo profumo leggero, un vino
che unisce un sapore
piacevolmente acido ad un aroma
fruttato, dote di una maturazione
con forte escursione termica tra
giorno e notte, aperitivo veneto per
eccellenza



Denominazione

Prosecco D.O.C. Frizzante

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, glera lunga, qualora coltivati in ambito aziendale.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10° C

Affinità gastronomiche

classico aperitivo veneto, ideale a tavola con tutti gli antipasti a base di salumi, insaccati, insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti grigliati e frittture miste con polenta.

Provenienza

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

Vinificazione

uve selezionate e sane, vinificazione in bianco di 4 giorni in vasche d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica viene messo in autoclavi a temperatura controllata per la presa di spuma, successivamente il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

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

Colore

giallo paglierino.

Profumo

gradevole, leggero, fine e delicato, fruttato, con caratteristico profumo di mela.

Sapore

piacevolmente acido e vellutato, fresco, vivace e fruttato, di corpo, armonico, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Confezione

bottiglie tappo raso da 75 cl. scatole da 6.

Premi



Gli appunti dell'enologo...

Nel periodo di maturazione delle uve Glera della vendemmia appena trascorsa, queste sono state favorite dalla elevata 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 prima 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".