

Prosecco DOC Spumante
Baglietti



perlage, persistenza e ottima
lunghezza, un Prosecco armonico
grazie ai suoi profumi fruttati e alle
eleganti note di pere, agrumi e
mandorle.



Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino a un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, Perera, 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.

Vitigno

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

Provenienza

le Province 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 hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e hanno un patrimonio acido ottimale vengono vendemmiate e portate alla cantina di vinificazione. Dopo la diraspatura e la pigiatura vengono poste in pressa soffice per procedere con la separazione del mosto dalle bucce. Al mosto così ottenuto, raffreddato e illimpidito, vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C, riposa per 8 giorni sino al primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Spumante D.O.C. che viene posto in autoclave, viene aggiunto di zuccheri e di lieviti selezionati per la presa di spuma fino a raggiungere la sovrapposizione desiderata (compresa tra le 5,00 e le 6,00 atm). Il Prosecco atto D.O.C. Spumante è così pronto per la filtrazione e per essere sottoposto al controllo degli incaricati del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco. Non appena il Prosecco D.O.C. Spumante risulterà idoneo, potrà essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

il Prosecco D.O.C. Spumante deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

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

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile dell'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.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6

Premi