GLI SPUMANTI

AI GALLI

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante

UVE: Glera 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve, sottoposte a pressature soffice e a successiva decantazione a freddo. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. Il vino "base" viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti attivi, ad una temperatura controllata di 14-16 °C. Raggiunta la sovra pressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Delicati profumi di fiori e di frutta a polpa bianca. Gusto piacevolmente morbido, sostenuto da una buona acidità e sapidità ed una facile beva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino molto versatile, di facile beva, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere, con formaggi e salumi leggeri. Può accompagnare tutto il pasto, sia di pesce che di carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio			
BOTTIGLIA	GABBIETTA	CAPSULA	TAPPO
71 GL VETRO UVAG	40 FE FERRO METALLI	3 C/PVC PVC	51 FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)			ORGANICO

AI GALLI