

PROSECCO SPUMANTE BRUT



Prosecco Spumante Brut cl. 75 tappo sughero natural cork

caratteristiche

Spumante dal perlage fine e persistente dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, di buona intensità, con note di frutta a polpa bianca, mela e pesca, e con note floreali di glicine e fiori d'acacia; il bouquet si completa con sentori di scorza di pane e lievito. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura, gradevole e armonico, delicatamente secco. Ottimo come aperitivo e per i brindisi, accompagna bene pasticceria secca. Si accosta piacevolmente a primi piatti e risotti, antipasti di verdure e a base di pesce leggero, minestre asciutte o in brodo. Servire a 8-10 gradi.

characteristics

Pale straw yellow sparkling wine with greenish highlights and a fine persistent bead. Pronounced fruity nose, with white-fleshed fruit, apples and peaches, and floral notes of wisteria and acacia blossom, completed by hints of crusty bread and yeast. On the palate it is well balanced and delicately dry, characterised by a pleasant acidulous flavour and good structure. Excellent as an aperitif and for toasts, and a good accompaniment to fine biscuits. It also goes well with vegetable and light fish hors d'oeuvres, soups and starters, pasta and risottos. Serve at 8-10° C.

scheda tecnica

varietà	Glera
denominazione	denominazione di origine controllata DOC Treviso
anno d'impianto	2004/2007
terreno	argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	syloz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcool	11,50 % vol.
zuccheri residui	7 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,30
pressione	4,5 bar

profile contents

grape varieties	Glera
appellation	denominazione di origine controllata (DOC) Treviso
year of planting	2004/2007
soil	gravelly clay/sand and silt
vine spacing	1.00 x 2.80 m
pruning	syloz on upward-trained vertical-trellised vines
yield/hectare	14 t
alcohol content	11.50 vol. %
residual sugar	7 g/l
acidity	5.70 g/l
ph	3.30
pressure	4,5 bar

vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14° C. A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

vinification

Manual harvest at optimum technological ripeness, crushing-destemming, pressing, cold settling and addition of cultured yeasts. Controlled cold fermentation at 14° C. Fermentation is followed by racking, light clarification to stabilise the proteins and subsequent filtration. Bottling is performed after second fermentation in steel pressure tanks (autoclaves), where the internal pressure increases for a month to around 5 atm until fermentation is complete. The wine is then clarified before final filtration.



dal 1503
eccellenza italiana
since 1503
italian excellence

C A S T E L L O
1503
G A B R I E L

www.castellogabriel.com