

Notte
di bollicine



PROSECCO DOC GRAND CUVÉE EXTRA DRY

VITIGNO: Glera.

TERRITORIO: province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Trieste, Treviso, Udine, Venezia e Vicenza.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva e vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura.

FERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura con l'utilizzo di un ceppo di lievito da noi selezionato appositamente per questo spumante per ottenere la massima fragranza del prodotto. Ottenuta una sovrappressione di 5,5 bar, viene arrestata la fermentazione mediante refrigerazione e inizia un periodo di affinamento sui lieviti mediante ulteriori batonnage.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 16 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5,5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note fruttate.

SAPORE: morbido e vivace. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Il retrogusto piacevole, netto e pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C