

PROSECCO DOC TREVISO "GAGGIANDRE"



Vino spumante **BIOLOGICO**

CERTIFICATO BIOLOGICO



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Vigne dell'area collinare del Trevigiano condotte rigorosamente in regime di viticoltura Biologica.

Vigneti orientati a est-ovest con 3500 ceppi per ettaro; viti con 15 anni di età.

Produzione media di 4 kg per ceppo pari a 130/140 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati per la produzione di vino biologico. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 15/20 giorni; seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino tenue.

Odore: elegante, fruttato e floreale.

Sapore: caratteristico, piacevole, armonico.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 13.50 - 14.50

Acidità totale, g/l 6.00 - 7.00

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Prosecco DOC Treviso biologico "Gaggiandre" - Astoria

Astoria - 117 [lt.0,75]

