

VIGNA BELVEDERE

PROSECCO

SCHEMA TECNICA

PROSECCO DOC VIGNA BELVEDERE BRUT

Zona di produzione: La pianura alluvionale che si estende dalle Alpi fino al mare, in Friuli Venezia Giulia.

Terroir: terreno limo-argilloso con venature sabbiose. Solitamente freddo fino a marzo con mesi freschi, piovosi e ventosi, seguiti da estati calde secche /molto secche.

Vitigno: 100% Glera del nostro vigneto

Vigneti: uve selezionate provenienti dai nostri 8 ettari di Glera, 4 diversi cloni, potati e allevati secondo gli insegnamenti della "Scuola di potatura Simonit-Sirch". Piantato a partire dal 2012, resa 13/15 tonnellate / ha.

Epoca di vendemmia: III / IV settimana di agosto.

Vinificazione: Dopo la pigiatura, la pressatura soffice e decantazione, la fermentazione primaria viene condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La spumantizzazione viene ottenuta con il metodo Martinotti-Charmat, a temperatura controllata, in vasche di acciaio inossidabile pressurizzate, dove la massa viene successivamente lasciata riposare a contatto con i lieviti per 35/40 giorni. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento isobarico.

Tenore di alcol: 11% vol.

PH: 3,23 u

Zucchero residuo: 7,6 g/l

Perlage: persistente ed elegante

Colore: giallo paglierino luminoso, delicato ma brillante.

Naso: carica olfattiva intensa che rimanda alla mela, alla pera, ai delicati fiori bianchi primaverili, con un finale agrumato tendente al limone.

Palato: restituisce quanto percepito al naso, con note di leggerezza, freschezza e sapidità. Chiude con piacevole persistenza e pulizia.

Abbinamenti: ideale con l'aperitivo o con antipasti vegetali e di pesce.

Servire freddo a 6-8 °,