

VIGNA BELVEDERE

PROSECCO

SCHEMA TECNICA

PROSECCO DOC VIGNA BELVEDERE EXTRA DRY

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: 3,26 u

Zucchero residuo: 13,3 g/l

Perlage: minuto, raffinato e persistente.

Colore: giallo paglierino accattivante, con riflessi verdognoli.

Naso: note fruttate importanti di pera, e successivamente di mela croccante e di pesca con incursioni nel tropicale.

Palato: buona corrispondenza con i sentori al naso. La percezione di un residuo zuccherino si staglia nettamente, ma è ben bilanciata dall'acidità e dalla CO₂.

Abbinamento: antipasti di pesce o verdure e primi piatti delicati.

Servire freddo a 6-8 °,