

QUOTA 101

PROSECCO BRUT DOC 2018



100 % Glera
(già denominata Prosecco)



PERLAGE
Fine e leggero, persistente.



VENDEMMIA		Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, con raccolta manuale delle uve.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, esposizione a sud est
VINIFICAZIONE		Diraspatura e pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato, decantato e fermentato a temperatura controllata (17 gradi circa). Seconda fermentazione: in dicembre il vino pulito viene fatto rifermentare in autoclavi dopo aggiunta di lieviti e zucchero per portare la pressione a circa 4 atmosfere.
COLORE		Giallo paglierino intenso e brillante.
PROFUMO		Fresco e floreale, con ricordi di frutta bianca come mela e pera.
GUSTO		Leggermente abboccato al gusto con un finale acidulo e fresco. Brioso.
ABBINAMENTI		Vino da aperitivo e da tutto pasto, in particolare con pietanze leggere a base di pesce.
GRADO ALC. 11%	ACIDITÀ TOT. 5,7 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 13 gr/l