

PROSECCO FRIZZANTE



Prosecco Frizzante cl. 75 tappo vite screw cap

caratteristiche

La versione frizzante del prosecco da sempre meglio si presta ad un consumo più semplice ed immediato dello spumante: alla vista si presenta colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, con note spiccate di mela verde e, in misura minore, di pesca, con note floreali di glicine e fiori d'acacia. Il bouquet è fine e fruttato. Asciutto e sapido si accosta bene a crostacei, molluschi, pesci leggeri, risotti alle erbe, tartine al salmone, crepes di ricotta e spinaci. Da servire alla temperatura di 10°C.

characteristics

Semi-sparkling prosecco has always been better suited for simple, immediate consumption than the sparkling version. Pale straw yellow with greenish highlights, this wine has a fruity nose with pronounced notes of green apple and hints of peach, accompanied by floral notes of wisteria and acacia blossom. The nose is delicate and fruity. Its piquant crispness makes it the perfect match for shellfish, seafood, delicate fish, herb risottos, smoked salmon canapés, and cheese and spinach crepes. Serve at 10°C.

scheda tecnica

| | |
|------------------|--|
| varietà | Glera (Prosecco) |
| denominazione | denominazione di origine controllata DOC Treviso |
| anno d'impianto | 2004/2007 |
| terreno | argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso |
| sesto d'impianto | 1,00 x 2,80 |
| potatura | syvoz su controspalliera |
| resa/ettaro | 14 t |
| alcol | 11,00 % vol. |
| zuccheri residui | 13 g/l |
| acidità | 5,70 g/l |
| ph | 3,30 |
| pressione | 2,5 bar |

profile contents

| | |
|------------------|--|
| grape varieties | Glera (Prosecco) |
| appellation | denominazione di origine controllata (DOC) Treviso |
| year of planting | 2004/2007 |
| soil | gravelly clay/sand and silt |
| vine spacing | 1.00 x 2.80 m |
| pruning | syvoz on upward-trained vertical-trellised vines |
| yield/hectare | 14 t |
| alcohol content | 11.00 vol.% |
| residual sugar | 13 g/l |
| acidity | 5.70 g/l |
| ph | 3.30 |
| pressure | 2.5 bar |

vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14° C.

A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 2,5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

vinification

Manual harvest at optimum technological ripeness, crushing-destemming, pressing, cold settling and addition of cultured yeasts. Controlled cold fermentation at 14° C.

Fermentation is followed by racking, light clarification to stabilise the proteins and subsequent filtration. Bottling is performed after second fermentation in steel pressure tanks (autoclaves), where the internal pressure increases for a month to around 2.5 atm until fermentation is complete. The wine is then clarified before final filtration.



www.castellogabriel.com