

CASA GHELLER



PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE MILLESIMATO

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a Denominazione di Origine Protetta Extra Dry.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nella provincia di Treviso compresa all'interno dell'area DOC Prosecco. Dalle colline di origine morenica l'area di produzione si espande sulla pianura con terreni di origine alluvionale di medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi con 2300 ceppi per ettaro.

PRODUZIONE PER ETTARO

Al massimo 180 quintali di uva.

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Casa GHELLER, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. Al gusto è asciutto, morbido e sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

ABBINAMENTO

E' un ottimo aperitivo accompagnato da stuzzichini salati. Ideale con pesci marinati e primi piatti a base di erbe spontanee.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool	11%vol
Zuccheri	15 g/l
Acidità	5,6 g/l