

CASA GHELLER



PROSECCO DOC FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE

Vino frizzante a denominazione di Origine Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nell'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

In media 180 quintali di uva.

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e 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 del vino frizzante.

PRESA DI SPUMA

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 e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, il vino frizzante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage sottile e delicato; al bouquet è fruttato e floreale con piccole note aromatiche e citrine. Al gusto è vivace e fresco. Ha corpo snello ed elegante con piacevole persistenza aromatica e fruttata.

ABBINAMENTO

È un vino da aperitivo, comunque adatto a tutte le ore del giorno; può accompagnare antipasti delicati di crostacei e molluschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

DATI MEDI

Alcool 10% vol
Zuccheri 11 g/l
Acidità 5,7 g/l