

CASA GHELLER



PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a Denominazione di Origine Protetta, Brut

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

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 dello spumante.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a 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, 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 secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato e armonico.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo per accompagnare stuzzichini salati. Ideale con crostacei al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11% vol
Zuccheri 12 g/l
Acidità 5,7 g/l