

CASA GHELLER



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a denominazione di origine protetta, Brut.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera semplice e doppio capovolto con 2500 ceppi per ettaro.

PRODUZIONE PER ETTARO

Massimo 135 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, aggiunto di lieviti selezionati da Casa GHELLER, 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 brillante, con una bollicina fine e delicata; al naso ricorda sentori di mela renetta e pesca bianca. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare appetizer sfiziosi e bene si abbina durante tutto il pasto soprattutto con pietanze a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11% vol

Zuccheri 12 g/l

Acidità 5,6 g/l