

CASA GHELLER



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a Denominazione di Origine Protetta, Extra Dry

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 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 intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11% vol
Zuccheri 17 g/l
Acidità 5,7 g/l