



V23004075

Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Prosecco DOC è uno spumante Brut che ha origine da uve Glera, coltivate in provincia di Treviso. Questa tipologia di uva viene coltivata secondo tecniche classiche e tradizionali e ha mantenuto negli anni inalterata la qualità e la tipicità che caratterizza il vino Prosecco, lo spumante italiano più conosciuto e venduto in tutto il mondo.

Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (85% min), Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 150 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera, utilizzate per la produzione di questo vino, si estende in tutta la provincia di Treviso.
- > Quest'area è caratterizzata da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).
- > I grappoli, generalmente raccolti attorno alla metà di settembre, vengono portati velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto ed infine con la decantazione, ovvero la pulizia del mosto.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca e agrumi) e floreali (con sentori delicati di acacia e glicine).

Gusto: Fresco, delicato, equilibrato, presenta un'acidità e una morbidezza che si fondono in modo armonico.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 12

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Aperitivo e cocktail. Tagliere di affettati cotti locali, quinoa con funghi e radicchio, rolo di vitello con radicchio.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.

Bicchieri Consigliati: Flute.



Prodotto disponibile nelle capacità: 20 cl; 75 cl; 150 cl; 300 cl.

Premi

91/100 - Falstaff Magazine - AT (2019)

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2018)

Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017)

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017)

2 Stars - Bellavita Awards - UK (2015)

Best Sparkling Wines of 2015 - Vancouver Magazine - UK (2015)

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2014)

3 Stars - Winestate Magazine - Australia (2012)

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2007)

Bibenda - Associazione Italiana Sommelier - Italia (2007)

Commended - Decanter magazine Award - UK (2007)

Commended - International Wine & Spirit Competition - UK (2003)

