



V43045075

## Prosecco Spumante DOC - cl 75

Il Prosecco DOC Brut Accademia, prodotto con metodo Martinotti, racchiude in sé le caratteristiche che hanno reso gli spumanti apprezzati in tutto il mondo: la vivacità, l'eleganza e la versatilità. Un'esplosione di bollicine in un vino che si presta egregiamente a essere consumato tutti i giorni, così come a celebrare i momenti di festa.

**Area di Produzione:** Veneto, Italia

**Vitigno:** Glera

**Piante per Ettaro:** 2.500 - 3.000

**Sistema di Allevamento:** Doppio capovolto - Sylvoz

**Vendemmia:** Metà di settembre

**Resa per Ettaro:** 140 q/Ha

### Caratteristiche:

#### Area di produzione

- > Questo spumante nasce in un'area unica per microclima e composizione dei terreni, dove la vite trova le condizioni ottimali per giungere a maturazione.
- > Le uve Glera utilizzate per la produzione di questo vino, sono coltivate su terreni pianeggianti o poco pendenti di origine alluvionale, argillosi e di medio impasto.
- > Il clima mite ed i regimi idrici abbastanza regolari favoriscono i processi di maturazione e l'ottenimento di ottimi livelli sia in termini di equilibrio acido che di valori zuccherini.

#### Processo Produttivo

- > I grappoli vengono raccolti intorno alla metà di settembre, quando le analisi pre-vendemmiali evidenziano i parametri organolettici e analitici desiderati, e vengono portati velocemente in cantina per evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede alla diraspatura e a una pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, evitando però l'estrazione di sostanze che potrebbero conferire al vino asprezza e amarezza oltre che una certa instabilità.
- > 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 15 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Elegantemente fruttato con note che richiamano, in particolare, la mela verde, la pesca bianca e gli agrumi; chiude con un delicato floreale di fiori di acacia e glicine.

**Gusto:** Vivace, leggero e piacevolmente fresco, presenta un equilibrio tra componente acida e zuccherina che dona eleganza e raffinatezza.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11%

**Zuccheri, g/l:** 10-13

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina perfettamente con gli antipasti di pesce e con i risotti di mare ma, essendo vino da tutto pasto, anche con la cucina a base di erbe spontanee, i piatti a base di carne, la pizza, le verdure (in particolare asparagi e radicchio di Treviso), i salumi e i formaggi.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.



**Bicchiere Consigliato:** Flute.