



V83385075

Prosecco Spumante DOC - ml 750

Il Prosecco DOC Spumante Ronaldinho nasce in un territorio dalla grande tradizione enologica, dove le uve, che qui trovano le condizioni ideali per raggiungere la perfetta maturazione, vengono vinificate secondo tecniche antiche che danno vita a vini spumanti eleganti e raffinati. È un vino fresco, vivace ed intrigante, caratterizzato da un perlage delicato; prodotto con metodo Charmat, presenta un'esplosione di bollicine, dovute alla naturale formazione di anidride carbonica, in grado di solleticare anche i palati più esigenti.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "cappuccino modificata" - Sylvoz

Vendemmia: dalla metà di settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

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 il processo 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 ad 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: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

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

Gusto: Fresco, leggero e piacevolmente brioso, 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 12 mesi.

Bicchieri Consigliati: Flute.