



Szczegóły opakowania:

Objętość butelki: 75cl
Ilość butelek w opakowaniu: 6
Rodzaj opakowania: karton z nadrukami i przegródkami
Ilość opakowań na paletę: 80 (standardowa) - 96 (duża)
Waga palety kg: 730 (standardowa) - 870 (duża)

Szczepy winorośli:

Glera 85%, Pinot Noir 15%.

Siedlisko i klimat:

Winogrona do Prosecco DOC rosé Treviso pochodzą z własnych Winnic Glera i Pinot Noir położonych u podnóża wzgórz „Colli Asolani”, które rozciągają się ze wschodu na zachód na północnym krańcu prowincji Treviso (Veneto).

Winnice te cechują się dobrym nasłonecznieniem i łagodnym, umiarkowanym klimatem tej okolicy. Typowy skład gleby obszaru Asolo skutkuje pełniejszym Prosecco z drobniejszymi bąbelkami, które nadają winu charakterystyczną kremową konsystencję.

Wydajność:

18 ton/ha.

Czas zbiorów:

Pierwsze dni września

Dane techniczne:

Zawartość alkoholu: **11%**
Cukier reszkowy: **10 g/L.**
Całkowita kwasowość: **5,8‰**
Ciśnienie: **4,5 bar**

Winifikacja:

Odszypułkowane winogrona ze szczepu Glera są miękko wyciskane i natychmiast oddzielane od skórek. Pierwsza fermentacja odbywa się w niskiej temperaturze, aby zachować smaki świeżych owoców, które są typowe dla odmiany Glera. Natomiast rozgniecione winogrona Pinot noir poddawane są maceracji w stylu czerwonego wina. Sok pozostawia się w kontakcie ze skórkami na 3-4 dni, aby umożliwić wydobywanie koloru i aromatu ze skórek. Winiarz następnie odcedza sok ze skórek do czystych zbiorników, w których Pinot Noir kończy fermentację. Oba wina bazowe są kupażowane do drugiej fermentacji metodą Charmata. Do kupażu z Glera i Pinot noir dodaje się odrobinę cukru i drożdży, które powodują drugą fermentację w zamkniętym pod ciśnieniem zbiorniku, dzięki czemu dwutlenek węgla z fermentacji jest włączany do wina. Temperatury są stale monitorowane przez cały proces, który trwa minimum 60 dni. Po osiągnięciu pożądanego ciśnienia wino jest schładzane, aby zablokować dalszą fermentację i ułatwić osadzenie osadu. Wino jest następnie klarowane i filtrowane, testowane pod kątem zgodności z DOC i ostatecznie butelkowane pod ciśnieniem, aby zachować bąbelki, przy użyciu naszej najnowocześniejszej linii do butelkowania.

Certyfikacja DOC:

Przed butelkowaniem upoważniony organ po pobraniu próbek ze zbiorników przeprowadza analizę chemiczną oraz degustację w celu zapewnienia zgodności ze standardami i przepisami DOC. Po zatwierdzeniu próbek wydawane są banderole DOC umieszczane na szyjkach butelek jako dowód autentyczności i certyfikatu zgodności z najwyższymi standardami jakości.

Nota degustacyjna:

Delikatny różowy odcień zapowiada subtelną serię kwiatowych zapachów róży i eglantyny, wzmocnionych nutami białych owoców i pysznymi nutami świeżych czerwonych jagód. Żywy i żywy nos doskonale współgra z kruchą świeżością na podniebieniu. Eleganckie, trwałe delikatne perlage.

Łączenie z potrawami:

Orzeźwiająca, kwiatowo-owocowa, idealna do włoskiego stylu życia na świeżym powietrzu, ze spotkaniami towarzyskimi przy posiłkach. Świetnie pasuje do szerokiej gamy przystawek z owoców morza.

Temperatura podawania:

6 - 8 °C

