

“GAGGIANDRE”
PROSECCO DOC
BIO

Vin mousseux Biologique



• ZONE DE PRODUCTION

Vignes situées dans les collines de la province de Trévise rigoureusement conduites selon la méthode de la viticulture biologique. Vignobles sont orientés est-ouest avec 3500 pieds de vigne par hectare âgés de 15 ans. Production moyenne de 4 kg par pied, équivalent à 130/140 quintaux par hectare. Cépage: Glera.

Méthode d'élevage: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

La vendange manuelle est réalisée en septembre, elle est suivie par un foulage doux et par le débouillage statique du moût. La fermentation primaire se produit dans une cuve en acier à 18°C avec ajout de levures sélectionnées pour la production du vin biologique. Le vin nouveau est conservé sur sa "lie fine" pendant un mois, puis il est filtré et transvasé dans les cuves closes pour la prise de mousse. La seconde fermentation dure environ 15/20 jours à 18°C, toujours avec des levures sélectionnées, suivie par 5/10 jours d'affinage sur levures. L'étape suivante est la mise en bouteille. Ensuite, les bouteilles seront laissées au repos pendant quelques semaines.

• CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Perlage: fines et persistantes.

Couleur: légèrement jaune paille.

Odeur: élégant, fruité et floral.

Goût: caractéristique, agréable et harmonieuse.

• CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 10.50 – 11.50

Sucres, g/l 13.50 – 14.50

Acidité totale, g/l 6.00 - 7.00

• TEMPÉRATURE DE SERVICE

5 - 6° C, déboucher au moment de servir.

• CONSERVATION

Conserver dans lieu frais, sec et à l'abri des sources de lumière et de chaleur.

• APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS

"Gaggiandre" Biologique Mousseux Prosecco DOC - Astoria

