

“ARZANÀ”
VALDOBBIADENE
PROSECCO D.O.C.G.
SUPERIORE DI CARTIZZE

Vino Espumoso Dry



• ZONA DE PRODUCCIÓN

En los viñedos de la zona privilegiada del Cartizze. Viñedos con 3000/4000 cepas por hectárea; vides de 10-20 años de edad. Producción media de 3/4 kg por cepa equivalente a 110/120 qm por hectárea. Uvas: Glera. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

La vendimia se realizará manualmente en septiembre/octubre, cuando las uvas hayan alcanzado el máximo equilibrio químico-organoléptico; seguirán el prensado suave y la decantación estática del mosto. Su fermentación primaria se realiza en recipientes de acero a 18/19 °C con levaduras seleccionadas autóctonas. El vino nuevo, cuando está limpio, se trasiega al autoclave para la toma de espuma. Su duración es de 20/25 días; sigue un periodo de unos 10 días de permanencia en las levaduras. Una vez embotellado, se deja reposar 4/6 semanas antes de comercializarlo.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: de grano muy fino y continuo.
Color: amarillo pajizo tenue y brillante.
Olor: intenso, fragante, rico y muy típico.
Sabor: lleno, afrutado, armónico y único.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 11.00 – 12.00
Azúcares, g/l 21,00 - 22,00
Acidez total, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

5 - 6° C, descorchando la botella en el momento de servir.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

“Arzanà” Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. Vino Espumoso - Astoria