



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

Vin Mousseux Dry

• ZONE DE PRODUCTION

Dans les vignobles de la zone privilégiée du Cartizze. Vignobles comptant 3000/4000 ceps par hectare ; vignes de 10-20 ans. Production moyenne de 3/4 kg par cep équivalent à 110/120 q.li par hectare.

Cépage: Glera

Méthode d'élevage: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

La vendange se fait à la main en septembre/octobre lorsque les propriétés chimiques et organoleptiques du raisin ont atteint un équilibre optimal, à laquelle il s'en suivra le pressurage doux et la décantation statique du moût. La fermentation primaire aura lieu dans des récipients en acier à 18/19°C sous l'action de levures autochtones sélectionnées. Après avoir rendu le vin nouveau limpide, il sera transvasé dans les autoclaves pour effectuer la prise en mousse. La durée de ce process est de 20/25 jours auxquels suivra une période de 10 jours où il sera conservé sous l'action des levures. Une fois mis en bouteille, le vin devra être laissé reposer pendant 4/6 semaines avant de le commercialiser.

• CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Perlage: à grain très fin, constant

Couleur: jaune paille pâle, brillant.

Odeur: intense, parfumé, riche, très caractéristique.

Goût: plein, fruité, harmonique, unique.

• CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 11.00 – 12.00

Sucres, g/l 21,00 - 22.00

Acidité totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 5 - 6° C, déboucher la bouteille au moment de la dégustation.

• CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

• APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS

“Arzanà” Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry – Astoria

