



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

Vinho Espumante Seco

• ZONA DE PRODUÇÃO

Nos vinhedos da privilegiada zona do Cartizze. Vinhedos com 3.000/4.000 videiras por hectare; parreiras de 10 - 20 anos de idade. Produção média de 3 - 4 kg. por videira equivalentes a 11 - 12 toneladas por hectare. Uvas: Glera. Sistema de condução: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

A vindima é realizada manualmente em setembro/outubro com as uvas no máximo equilíbrio químico/organoléptico e, em seguida faz-se a prensagem suave e a decantação estática do mosto. Sua fermentação primária é realizada em recipientes de aço a 18 ~ 19°C com leveduras selecionadas autóctones. O vinho novo, depois de clarificado, é levado para a autoclave para adquirir espuma. Levando 20 ~ 25 dias e é seguido por um período de cerca de 10 dias em que permanece nas leveduras. Depois de engarrafado é deixado repousando durante 4 ~ 6 semanas antes da comercialização.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Efervescência: de granulação finíssima, contínua. Cor: amarelo palha tênue, brilhante. Odor: intenso, fragrante, rico, muito típico. Sabor: pleno, frutado, harmonioso, único.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 11,00 - 12,00
Açúcares, gr/l 21.00 - 22.00
Acidez total, gr/l 5.50 - 6.50

• TEMPERATURA PARA SERVIR

6 - 8° C, destampado no momento.

• MODO DE CONSERVAÇÃO

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

• COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS

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

