

ASTORIA
WINES



“GAGGIANDRE”
PROSECCO DOC
BIOLOGICO

Vino Spumante Extra Dry

• ZONA DI PRODUZIONE

Vigne dell'area collinare del Trevigiano condotte rigorosamente in regime di viticoltura Biologica. Vigneti orientati a est-ovest con 3500 ceppi per ettaro; viti con 15 anni di età. Produzione media di 4 kg per ceppo pari a 130/140 q.li per ettaro. Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati per la produzione di vino biologico. Il vino nuovo viene mantenuto sulla “feccia nobile” per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 15/20 giorni; seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all’imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.
Colore: giallo paglierino tenue.
Odore: elegante, fruttato e floreale.
Sapore: caratteristico, piacevole, armonico.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50
Zuccheri, g/l 13.50 – 14.50
Acidità totale, g/l 6.00 – 7.00

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Gaggiandre” Spumante Prosecco DOC bio - Astoria

117- 750 ml

