

**GIRO D'ITALIA
PROSECCO DOC ROSÉ
MILLESIMATO**

Vino Spumante Extra Dry



• **ZONA DI PRODUZIONE**

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. Vigneti orientati a est-ovest con 3500 ceppi per ettaro; viti con 15 anni di età. Produzione media di 2/3 kg per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Uve: Glera e Pinot Nero.

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 autoctoni. La parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmette al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità. 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 20/25 giorni; seguono 40/50 giorni di affinamento sui lieviti, quindi minimo 60 giorni in autoclave come da disciplinare. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: minuto e persistente.

Colore: rosa tenue.

Odore: elegante, fruttato, floreale e ricco.

Sapore: caratteristico, piacevolmente fitto ed equilibrato.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 15.00 – 16.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 – 6° C, ottenuti in secchiello con ghiaccio.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

"Giro D'Italia" Spumante Prosecco DOC Rosé
Millesimato - Astoria

