www.levolpi.it

PROSECCO DOC FRIZZANTE BIOLOGICO "SUR LIE"

100% GLERA

Vitigno: Glera 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200-400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 100-120 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Presa di Spuma: prodotto con l'antico e tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia, al buio, ad una temperatura di 12/15 gradi centigradi e senza l'aggiunta di solfiti. Non si effettua il degorgement, i sedimenti dei lieviti pertanto restano nella bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino naturalmente torbido a causa dei lieviti sospesi.
Perlage: fine e delicato.
Profumo: profumi tipici floreli di acacia e di frutta bianca che evolvono al contatto coi lieviti e si accompagnano a note di crosta di pane.
Gusto: al gusto è complesso ed evoluto, può variare molto in base a se lo si beva limpido, lasciandolo decantare, o mescolato ai sedimenti dei lieviti.
Abbinamenti: perfetto con salumi, soppressa e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 0 g/l
Gradazione alcolica: 11%