

mabiscantine.it

Prosecco *Millesimato*

Prosecco DOC Spumante
millesimato
VSAQ Extra Dry

Vitigno: Prosecco
Denominazione: DOC Prosecco.
Zona di produzione: Veneto
Tenore alcolico: 11,5%

Esame Organolettico

Colore: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Profumo: intenso e aromatico, con sentori di mela e fiori di pesco.
Sapore: morbido, vellutato, con retrogusto armonico e aromatico.
Temperatura di servizio: 8°-10° C
Abbinamento consigliato: eccellente come aperitivo, perfetto con antipasti ma è anche un ideale accompagnamento a tutto pasto con piatti di pesce.

Vitigno

La zona di produzione delle uve si trova in Veneto. La densità dei vigneti è di circa 3.500/4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. I sesti di impianto sono quelli in uso nella zona, cioè a spalliera semplice o doppia. La potatura è quella tradizionale e non viene praticata nessuna forzatura. La resa per ettaro è di circa 100 quintali di uva.

Vinificazione

La raccolta è effettuata a mano e, per evitare qualsiasi forma di fermentazione pellicolare o di fermentazione acetica, l'uva viene immediatamente portata nella cantina di vinificazione durante le prime ore del mattino. Le uve vengono quindi diraspate e si procede ad una pressatura morbida con conseguente controllo della temperatura di fermentazione del mosto. Lo stesso mosto viene quindi tenuto in piccole vasche d'acciaio inossidabile sino alla completa fermentazione, che viene poi parzialmente interrotta attraverso il sistema del freddo. Il vino ottenuto viene poi trasferito in piccole vasche di acciaio inossidabile sotto la compresenza di gas inerte azoto. Dopo circa 4 mesi dalla vinificazione si procede all'occorrenza alla rifermentazione dello stesso secondo le procedure tipiche dello spumante, in autoclavi che tengono la pressione fino a circa 12 atmosfere.

Martino Biscardo ha personalmente curato questa cuvée di Prosecco DOC.



mabiscantine.it