



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK
AZIENDA N.1045

Area di produzione

Siamo nel cuore della cosiddetta Bassa Pianura Friulana che si estende in un'area compresa tra il fiume Livenza (a ovest) e l'Isonzo (a est) e tra la linea delle risorgive e il mare. A seguito di imponenti opere di bonifica risalenti ai primi anni del XX secolo, l'area è riccamente coltivata.

Comune Piancada, Palazzolo dello Stella

Altitudine 0m slm

Terreno

Il sottosuolo limo-sabbioso, limo-argilloso è adatto alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

Vitigno Glera

Estensione vigneto 40ha

Cepi/ettaro 4000

Età vigneto 10 anni

Sistema Allevamento cortina semplice

Vendemmia meccanica - settembre

Resa ettaro 180q/ha

Processo produttivo

Dopo la raccolta meccanica, le uve vengono raffreddate per preservarne gli aromi distintivi. Segue la pressatura soffice e la prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 10-12°C. Seconda fermentazione in autoclave per 30 giorni per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e creare un perlage sottile, mantenendo la naturale freschezza e sapidità delle uve.

Si procede poi con la stabilizzazione a freddo e la filtrazione. Lo spumante viene poi imbottigliato e confezionato.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage fine e persistente. Al naso emergono note di frutta croccante, bilanciate da una freschezza e mineralità persistenti.

Caratteristiche chimiche

Alcol 11,5%

Zuccheri, g/l 8,00-9,00

Acidità, g/l 5,50-6,00

Abbinamenti

Ideale per accompagnare piatti leggeri, piatti di pesce con erbe aromatiche, pasta con sughi di verdure.

Bicchieri consigliati Calice a tulipano

Temperatura di servizio 4-6°C

Formati disponibili 75cl

Codice articolo BTGCUV

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250295

EAN cartone 8055205250516

Pallet 80x120 60 cartoni