



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 50ha

Ceppi/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. La seconda fermentazione in autoclave dura almeno 90 giorni per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e creare un perlage sottile.

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

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso emergono le note croccanti della mela verde e gli aromi della macchia mediterranea. Il basso residuo zuccherino favorisce una beva fresca con sapidità bilanciata e persistenza.

Caratteristiche chimiche

Alcol 11,5%

Zuccheri, g/l 3-5

Acidità, g/l 5,00-6,00

Abbinamenti

Ottimo vino da aperitivo, da apprezzare anche a tutto pasto grazie all'aromaticità in grado di sostenere anche i piatti più elaborati. Gustalo insieme ad un tortino di riso con zucca e gorgonzola dolce. Per i tuoi abbinamenti vegan scegli una torta salata con zucchine e besciamella.

Bicchieri consigliati Calice a tulipano

Temperatura di servizio 4-6°C

Formati disponibili 75cl - 1,5l



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



AZIENDA N.1045

Codice articolo	BTGPRSBRU
Cartone	6 bottiglie
EAN bottiglia	8055205250233
EAN cartone	8055205250424
Pallet 80x120	60 cartoni



90 Punti - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2024)

88 Punti - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)

Argento - Challenge Millesime BIO - FR (2023)

Argento - 50 Great Sparkling Wines of the World - ES (2022)

Premi