



**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 brillante con riflessi verdognoli. Il leggero residuo zuccherino accentua i profumi di fiori sbocciati e frutta matura come mela e pera. La beva è fresca e sapida.

### Caratteristiche chimiche

**Alcol** 11,5%

**Zuccheri, g/l** 13,00

**Acidità, g/l** 5,00-6,00

### Abbinamenti

Apprezvalo in abbinamento ad un tagliere di salumi locali, come il prosciutto crudo di San Daniele mediamente stagionato o la *Pitina di Tramonti*. Per un abbinamento vegan scegli un piatto colorato di verdure in tempura.

**Bicchieri consigliati** Calice a tulipano

**Temperatura di servizio** 4-6°C

**Formati disponibili** 75cl



IT-BIO-015  
AGRICOLTURA UE/NON UE



AZIENDA N.1045

<b>Codice articolo</b>	BTGPRSEXD
<b>Cartone</b>	6 bottiglie
<b>EAN bottiglia</b>	8055205250059
<b>EAN cartone</b>	8055205250493
<b>Pallet 80x120</b>	60 cartoni



### Premi

**Bronzo** - The Prosecco Masters - UK (2024)  
**88 Punti** - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)