

Prosecco Frizzante DOC



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Selezione di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente circostante. Vigneti dotati di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmia-trice meccanica. Pressatura soffice, fermentazione a freddo e successiva rifermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inox per un periodo minimo di 30 giorni secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico. Profumo fruttato, fresco, giovane e delicato. Sapore morbido e fragrante.



Analisi. Alcol 11% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 12 g/l; Pressione 2,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, uova, insalate, primi piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. "Borgognotta Collio" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

