

La Vigna di Sarah



BORGO LUNA

| | |
|---------------------------------------|--|
| Denominazione | DOC brut |
| Classificazione | Prosecco DOC brut spumante |
| Tipologia | Spumante |
| Uve | Glera 100 % |
| Zone di provenienza delle uve | ESCLUSIVAMENTE CON LE UVE DI Cozzuolo |
| Altezza vigneto | 100 - 150 m. slm |
| Tipo di terreno | Suolo adagiato su terreno argilloso, asciutto e poco profondo. |
| Nutrizione | Concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica. |
| Clima | Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. |
| Sistemi di allevamento | Classico sylvoz |
| Densità d'impianto | 2500 - 3500 piante per ha |
| Resa Massimo | 180 q.li /ha |
| Epoca di vendemmia | 10 settembre - 10 ottobre VENDEMMIA MANUALE |
| Vinificazione | Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi. |
| Presenza di spuma | Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox. |
| Temperatura di rifermentazione | 15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. |
| Durata del ciclo | Circa 40 gg. |
| Dati analitici medi | Alcool 11,3 % vol. Zuccheri 11,5 g/l Acidità totale 6,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 32 mg/l Solforosa totale 115 mg/l Pressione 4,8/5,0 bar |
| Caratteristiche organolettiche | Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: sentori di frutta matura, mela e pera. |
| Abbinamenti gastronomici | Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina ottimamente con frittura mista di pesce. |
| Servizio | Raffreddare poco prima dell'uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio. |
| Tipo di bicchiere consigliato | Il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi. Ideale il bicchiere ufficiale della DOC. In luogo fresco e buio. |
| Conservazione | Evitare lunghe soste in frigorifero! |
| Epoca di consumo | Prodotto molto fresco, è preferibile consumarlo entro l'anno di produzione. |

