

"GALÍE" PROSECCO DOC TREVISO

Vino Espumoso Extra Dry



• ZONA DE PRODUCCIÓN

En los terrenos de colinas de la tenuta Astoria a unos 150 m. s.n.m. Viñedos orientados hacia este-oeste con 3500 cepas por hectárea; vides de 15 años de edad. Producción media de 4 kg por cepa equivalente a 130/140 qm por hectárea. Uvas: Glera. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

La vendimia se realiza manualmente en septiembre; seguirán el prensado suave y la decantación estática del mosto. La fermentación primaria se realiza en acero a 18 °C con levaduras seleccionadas autóctonas. El vino nuevo se mantiene un mes en la "hez noble", luego se filtra y trasiega a los autoclaves para la toma de espuma. La refermentación se realiza a 18 °C, siempre con levaduras seleccionadas, y dura unos 20/25 días; siguen 5/10 días de afinado en las levaduras. Luego se efectúa el embotellado y se deja reposar el vino en las botellas unas semanas.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: menudo y persistente.

Color: amarillo pajizo tenue.

Olor: elegante, afrutado y floral. característico,

Sabor: agradable y armónico.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 10.50 – 11.50

Azúcares, g/l 11,00 - 13,00

Acidez total, g/l 5.50 - 6.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

5 - 6 °C, descorchando la botella en el momento de servir.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"Galie" Spumante Prosecco DOC Treviso Vino Espumoso - Astoria

112 - 750 ml
181 - 1500 ml
113 - 3000 ml

