



PROSECCO SPUMANTE BRUT

Scheda tecnica

Zona di origine: San Pietro di Feletto.

Terreno: misto argilloso e calcareo.

Altezza vitigno: 260mt s.l.m.

Densità impianto: 3500 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Sylvoz.

Epoca vendemmia: 1-20 settembre.

Vendemmia: manuale con selezione uve.

Resa: 135 ql/ha. - **Uve:** 100% Glera (Prosecco).

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche.

Fermentazione primaria: decantazione statica a temperatura controllata.

Affinamento: 45 giorni.

Metodo di spumantizzazione: metodo Charmant.

Gradazione alcolica: 11,5% - **Residuo zuccherino:** 7 g/l.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: note floreali con spiccato sentore di fiore d'acacia, sentori di frutta fresca come agrumi (limone) e mela verde.

Gusto: delicato, fresco e fragrante.

Abbinamento: ideale come aperitivo, ma ottimo anche con cibi delicati come risotti e pesce.

Temperatura di servizio: 7 – 8°C

Conservazione: in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

IL BIRI S.S. di Roberti Andrea, Adriano & C. - Soc. Agr. - P.IVA 04611430267

Tel. (+39) 0438 486875 - Mob. (+39) 347 5479969 | (+39) 340 6878791

Fax (+39) 0438 486875

Via Colle, 3 - 31020 - San Pietro Di Feletto (TV) - info@ilbiri.it