



# PROSECCO

## 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 - Capuccina.

**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 con lieviti selezionati.

**Presatura di spuma:** rifermentazione in autoclave a temperatura controllata.

**Affinamento:** 45 giorni.

**Metodo di spumantizzazione:** metodo Charmant.

**Gradazione alcolica:** 11% - **Residuo zuccherino:** 16 g/l.

**Colore:** giallo paglierino chiaro vivo brillante.

**Perlage:** fine e persistente.

**Profumo:** note floreali con spiccato sentore di fiori 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, molto apprezzato anche a fine pasto.

**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](mailto:info@ilbiri.it)