

BIASIOTTO

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY "Andrea Biasiotto" - Millesimato

- Uve: Glera
- Zona di produzione: area Prosecco DOC
- Sistema di allevamento: cappuccina o doppio capovolto
- N° di piante/ha: 2.800
- Produzione/ha: 160 quintali
- Epoca di vendemmia: metà-fine settembre
- Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:
Grado zuccherino circa 17%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 8,2 g/l, Ph 3,0.

Metodologia di lavorazione:

Dopo la vendemmia, l'uva viene versata in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspa/pigiatrice, che separa i raspi dagli acini e pigia questi ultimi. Successivamente il pigiato viene trasferito nella pressa soffice che estrae tutto il mosto senza usare pressioni elevate e separa dunque definitivamente le bucce dalla parte liquida.

A questo punto il mosto passa nelle vasche di acciaio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Quest'ultima fase è importantissima e determinante per il bouquet finale del prodotto (temperatura di fermentazione 18°C).

Si ottiene dunque il prodotto base per la produzione dello spumante che, aggiunto di zucchero di canna e di lieviti selezionati, va in autoclave per la rifermentazione e la presa di spuma. Una volta ottenuto lo spumante, si raffredda il tutto a circa -2 C° per un periodo che va da uno a tre mesi, sempre a contatto con la feccia nobile di rifermentazione.

Ultima fase l'imbottigliamento, eseguito ovviamente con macchinari in acciaio isobarici previamente sterilizzati a vapore e senza l'ausilio di alcun prodotto chimico.



Caratteristiche organolettiche

Vista: colore giallo paglierino scarico con o senza riflessi verdolini a seconda del periodo dell'anno, brillante, con un perlage fine e molto persistente.

Olfatto: profumi intensi e fini, con note aromatiche e fruttate di mela, banana e pesca, ma anche floreali; netta la sensazione di morbidezza e la franchezza.

Gusto: amabile ma non stucchevole (residuo zuccherino 12-14 gr./l.), fresco, morbido, con una buona sensazione finale e un piacevole e caratteristico retrogusto.

Abbinamenti: l'abbinamento gastronomico ricalca quello della versione "tranquilla" (primi di bassa intensità aromatica, con verdure o con frutti di mare, secondi di pesce con una speziatura non importante) con una maggiore sinergia con l'antipasto e un ottimo risultato come aperitivo, da solo o con stuzzichini vari.

Classificato Miglior Prosecco DOC d'Italia nell'Annuario 2016 dei migliori vini italiani di Luca Maroni.

Azienda Agricola Biasiotto S.A.G.S

via Piave, 16 - 32038 QUERO VAS (BL) Tel.0439/788000 - Fax 0439/787734
Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 MUSCLETTO DI CODROIPO (UD)

www.vinibiasiotto.it - info@vinibiasiotto.it