

# BIASIOTTO

## PROSECCO SPUMANTE DOC ROSÉ EXTRA BRUT TATI

- **Uve:** Glera 90 %, Pinot nero 10%
- **Zona di produzione:** area Prosecco DOC
- **Sistema di allevamento:** cappuccina o doppio capovolto
- **N° di piante/ha: in media** 2.800
- **Produzione/ha:** 160 quintali il Glera 120 il Pinot Nero
- **Epoca di vendemmia:** metà settembre (Glera) e fine agosto (Pinot Nero)
- **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 Glera 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).

L'uva del Pinot nero è invece vinificata in rosso e le due parti vengono assemblate solo successivamente, ottenendo 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 due 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:** si presenta di un bel colore rosa tenue (buccia di cipolla/petali di rosa), brillante, con un perlage fine e persistente.

**Olfatto:** al naso è sia floreale ricordando la violetta e i fiori di pesco, sia fruttato, rimandando alla mela, al ribes e alle fragoline di bosco. Profumi intensi e fini.

**Gusto:** al gusto alterna note di lampone, mela, pesca e di arancia nel finale. È secco (5 g/l di residuo zuccherino), morbido, fresco ed equilibrato.

**Abbinamenti:** Perfetto da abbinare a piatti freschi ed estivi come insalate, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimo anche l'abbinamento con i formaggi, la carne bianca e con piatti a base di pesce, primi piatti o zuppe, crostacei e sushi. Grandi soddisfazioni si hanno dall'accompagnamento a piatti a base di funghi o pomodoro, anche in salsa. Originale ma azzeccato anche l'abbinamento con la pizza.

