

BIASIOTTO

SPUMANTE EXTRA BRUT "ZERO15"

- Uve: Glera
- Zona di produzione: Codroipo
- Sistema di allevamento: cappuccina o doppio capovolto
- N° di piante/ha: 2.800
- Produzione/ha: 160 quintali
- Epoca di vendemmia: fine settembre
- Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:
Grado zuccherino circa 17%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 8,8 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 successivamente pigia questi ultimi ottenendo il mosto con assieme le vinacce. 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 bottiglia per la rifermentazione e la presa di spuma. Il vino rifermentato rimane dunque naturalmente a contatto con le fecce nobili di rifermentazione, prodotte direttamente in bottiglia, che donano a questo prodotto caratteristiche specifiche e uniche, ricordando antichi sapori e tradizioni più che centenarie.



Caratteristiche organolettiche

Vista: colore giallo paglierino con un perlage fine e molto persistente, brillante per i primi calici e con un leggero e naturale intorbidimento mano a mano che si procede con la degustazione della bottiglia.

Olfatto: profumi intensi e fini, con note aromatiche e fruttate, con un netto sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

Gusto: secco, fresco, con un'armoniosa sinfonia di sapori e una spiccata maturità aromatica date dal piacevole contatto con i lieviti di rifermentazione.

Abbinamenti: l'abbinamento gastronomico è ottimo con primi o secondi di bassa/media intensità aromatica, ma anche come aperitivo, da solo o con stuzzichini vari.



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