

# BIASIOTTO

## PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY Millesimato

- Uve: Glera
- Zona di produzione: area Prosecco DOC
- Sistema di allevamento: cappuccina o doppio capovolto
- N° di piante/ha: 3.000 circa
- Produzione/ha: 150 quintali
- Epoca di vendemmia: metà-fine settembre
- Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:  
Grado zuccherino circa 17%, acidità fissa (espressa in acido tartarico)  
8,0 g/l, Ph 3,1.

### 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 e una spuma cremosa.

**Olfatto:** profumi intensi con note aromatiche e fruttate di mela, ananas e pesca, ma anche floreali, soprattutto di acacia e rosa.

**Gusto:** morbido, asciutto, conta su un eccellente equilibrio acidi/zuccheri (residuo zuccherino 18-19 gr./l.), oltre che su una buona persistenza gusto/olfattiva. La franchezza ne rimarca i caratteri di territorialità e varietali.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con stuzzichini, ma anche a fine pasto con dolci secchi o formaggi delicati.

*Diploma di Gran Merito e medaglia d'argento alla "Mostra dei vini e delle grappe di Vittorio Veneto", rientrante nel progetto "Primavera del Prosecco".*

*Inserito nella Guida "Annuario dei migliori Vini Italiani" di Luca Maroni, RCS Libri.*

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

