

BIASIOTTO



## Andrea Biasiotto

Prosecco Spumante  
DOC Millesimato Brut



*La fermentazione naturale ha arricchito e perfezionato eleganza e gradevolezza con sensazioni olfattive invitanti. Il gusto tipico del Prosecco appaga l'esigenza del consumatore appassionato.*

### 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**

Piacevole rotondità in un fresco e morbido equilibrio. Spiccano la persistenza e l'armonia aromatica (residuo zuccherino circa 10 g/l).

#### **Abbinamenti**

Primi di bassa intensità aromatica, con verdure o con frutti di mare, secondi di pesce con una speziatura non importante, ha particolare sinergia con l'antipasto e dà soddisfazione come aperitivo, da solo o con stuzzichini vari.

## Metodologia di lavorazione

Dopo una accurata valutazione sul momento ideale per la raccolta scegliendo anche l'orario del giorno (o della notte) ideale per ottenere la massima qualità in base al diverso appezzamento, si procede trasferendo l'uva alla pressa soffice, in un tempo che solitamente è inferiore ai 15 minuti da quando l'acino si stacca dalla pianta, estraendo così il mosto senza usare pressioni elevate e separando 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 16/18°C). Una parte del mosto tuttavia viene mantenuta tale, portandola a una temperatura di 0 °C e utilizzandola in percentuali variabili assieme al vino nelle spumantizzazioni. Queste ultime vengono effettuate in più lotti durante l'anno e con una attenzione ancor maggiore alla temperatura che va dagli iniziali 18 °C ai 13 o anche 12 di fine rifermentazione. 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.

- **Uve:**  
Glera
- **Zona di produzione:**  
Area Prosecco DOC
- **Sistema di allevamento:**  
Cappuccina o doppio capovolto
- **N° di piante/ha:**  
3.000
- **Produzione/ha:**  
16.000 kg circa
- **Epoca di vendemmia:**  
Da metà a 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.

## Premi

- Miglior Prosecco d'Italia per Luca Maroni dal 2016 al 2020.
- 90 punti Decanter nel 2017.
- Gilbert & Gaillard: medaglia d'oro nel 2018, 2019 e nel 2020 e 90 punti nel 2021.
- Medaglia d'oro all' Usa Wine rating nel 2020.



### Azienda Agricola Biasiotto S.AG.S

via Piave, 16 - 32038 Quero Vas (BL) Tel. +39 0439 788000 - Fax +39 0439 787734  
Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 Muscoletto di Codroipo (UD)

[www.vinibiasiotto.it](http://www.vinibiasiotto.it) - [info@vinibiasiotto.it](mailto:info@vinibiasiotto.it)