

BIASIOTTO



Prosecco

Fermo DOC



Il sapore misurato, la tonalità cromatica, l'equilibrio dei componenti, evidenziano un Prosecco tipico, ricco, ben vinificato.

Caratteristiche organolettiche

Vista

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, visibili fino alla primavera dell'anno successivo alla vendemmia, brillante, molto vivace.

Olfatto

Profumi intensi con note aromatiche e fruttate di mela, melone e leggero sentore di pesca, ma anche floreali di rosa e fiori di campo.

Gusto

Leggermente abboccato, fresco, abbastanza sapido, morbido e decisamente equilibrato conferma con decisione ciò che si percepisce ad un primo contatto solo olfattivo con il prodotto. Piacevole la sensazione lasciata in bocca, persistente, con una percezione di freschezza che lascia appagati.

Abbinamenti

Il Prosecco Tranquillo DOC si sposa con notevole sinergia ad antipasti leggeri, quali sfoglie salate, ma anche di pesce; ottimo l'abbinamento a inizio pasto con i gamberetti al naturale su un letto di rucola. Il prodotto offre comunque buone sensazioni anche con primi di bassa intensità aromatica, con verdure o con frutti di mare. Sconsigliato l'abbinamento con carni rosse, può comunque essere interessante il consumo assieme a pollame ai ferri senza troppi condimenti, con un filo di olio extra vergine di oliva. Inutile ribadire la sua buona affinità con molti tipi di secondi di pesce sempre con una speziatura non importante e nei quali viene esaltato il prodotto di base, piuttosto che il condimento di cottura.

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). Il prodotto viene dunque travasato e, dopo un periodo a contatto con le fecce nobili, viene centrifugato e lasciato a temperatura inferiore a 0°C per la stabilizzazione tartarica.

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

- **Uve:**
Glera
- **Zona di produzione:**
Area del Prosecco DOC
- **Sistema di allevamento:**
Cappuccina o doppio capovolto
- **N° di piante/ha:**
2.800 circa
- **Produzione/ha:**
140 quintali
- **Epoca di vendemmia:**
Fine settembre
- **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**
Grado zuccherino circa 18%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,8 g/l, Ph 3,1



Inserito con ottime votazioni nella Guida "Annuario dei migliori Vini Italiani" di Luca Maroni, RCS Libri. Nike d'oro alla Mostra dei Vini di Vittorio Veneto inserita nella Primavera del Prosecco.



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 - info@vinibiasiotto.it



Clicca qui per:

Smaltimento
imballaggi

