

“GALÍE”
PROSECCO DOC TREVISO

Vino Spumante Extra Dry



• ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.. Vigneti orientati a est-ovest con 3500 ceppi per ettaro; viti con 15 anni di età. Produzione media di 4 kg per ceppo pari a 130/140 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla “feccia nobile” per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 20/25 giorni; seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all’imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino tenue.

Odore: elegante, fruttato e floreale.

Sapore: caratteristico, piacevole, armonico.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 12.00 – 14.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Galíe” Spumante Prosecco DOC Treviso - Astoria

112 - 750 ml
181 - 1500 ml
113 - 3000 ml

