

PROSECCO FRIZZANTE DOC SUR LIE

SCHEDA TECNICA

Denominazione:	Prosecco Frizzante DOC SUR LIE
Classificazione:	Denominazione di origine controllata (DOC)
Tipologia:	Vino frizzante
Uve:	Glera 100%
Zone di provenienza delle uve:	Comune di Pieve di Soligo
Tipo di terreno:	Eterogeneo, argilloso, poco profondo.
Clima:	Temperato, con inverni freddi ed estati calde. Precipitazioni medie con massimi a giugno e novembre.
Sistemi di allevamento:	Sylvoz
Resa:	Massimo 180 q.li/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).
Presa di spuma:	Nella primavera successiva alla vendemmia ,è tradizione imbottigliare il Prosecco con un leggero residuo zuccherino in modo che con il graduale innalzamento di temperatura dato dalla bella stagione ,inizia a “fermentare in bottiglia” lentamente , diventando così brioso e vivace.
Dati analitici medi:	Alcool 10,5% vol. Zuccheri 2-3 g/l Acidità 5,8 g/l Pressione 2,5 Bar
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino , con perlage fine e persistente. Profumo: si presenta fresco con marcati sentori di lievito e di crosta di pane. Sapore: leggero e secco, con un’equilibrata acidità che lo rende armonioso ma vivace. Il frizzante ha la pressione di circa 2.5 atm e comunque inferiore rispetto allo spumante.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti di tutti i tipi e ai primi piatti. Viene degustato in ogni momento conviviale con gli amici. Si è notato che questa tipologia aiuta particolarmente la digeribilità.
Servizio:	Servito fresco ad una temperatura di circa 8-10°C
Tipo di bicchiere consigliato:	Calice da bianco di media ampiezza
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.
Epoca di consumo:	Da apprezzare giovane, nell’anno successivo alla vendemmia. Può avere la tradizionale chiusura con tappo corona come si usava un tempo. Il metodo sur lie cioè sulle feccie rappresenta la vera tradizione del Nostro territorio e di come è nato il Vero Prosecco ” .