



Prosecco Millesimato

L'orgoglio della Marca Trevigiana in quanto è il vino bianco più richiesto in Italia. La sua origine è legata al paese Prosecco, sul Carso, dove sin dall'epoca romana si coltiva l'uva Glera. Si è diffuso velocemente in provincia di Treviso, specialmente nell'area collinare di Conegliano e Valdobbiadene. La grande fortuna di questo vino è dovuta all'intuizione e all'abilità della dinastia dei Carpenè di Conegliano che ha introdotto la spumantizzazione, oggi utilizzata da tutte le cantine della zona.

Dati analitici

Alcol: 11,50% vol
Zuccheri riduttori: 18,00 g/l
Acidità fissa: 5,20 g/l
Ph: 3,10
Solforosa totale: 155 mg/l

Grappolo

Grande oltre 20 cm, spargolo, con due ali evidenti. Acino medio, tondo, irregolare in grandezza, di colore giallo verde. Buccia pruinosa, discretamente robusta. Polpa con sapore semplice, neutra, acidula, succosa.

Vigneto: Ha 0,70
Ceppi per ettaro: 2.600 viti
Anno impianto vigneto: 2002
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso – medio impasto
Raccolta uve: meccanica
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, sedimentazione statica a 11°C per una notte, travaso e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18°C in recipienti d'acciaio per circa 15 giorni. Raffreddamento a 12°C, travaso e chiarifica proteica, riposo fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.
Imbottigliato: presso Cantine Introvigne (TV), rifermentazione in autoclave per circa 30 giorni.

Il Vino

Il Prosecco è un vino finissimo, dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo tipicamente fruttato con ricordi di mela golden, fiori di acacia e di glicine, di mela selvatica matura, di miele di montagna. Ha una alcolicità contenuta, un'acidità piacevolmente vivace, fresco, sapido. Viene prodotto da una selezione di uve Glera e con la stessa amabilità di un Extra-Dry, quindi piuttosto morbido.

Accostamenti Gastronomici

Il Prosecco Millesimato è ottimo da aperitivo, si accompagna bene al pesce, crostini, piatti a base di uova e erbe fini, a fine pasto con macedonie e dolci con creme. Servito a 8 - 10 °C.

