TENIMENTI
CIVA
FRIULI COLLI ORIENTALI
Dal 1956 Poderi in Bellavista

Prosecco
Brut Millesimato
Collezione Privata
PROSECCO DOC

VITIGNO
glera

ESPOSIZIONE
sud / sud - ovest

RESA / HA
180 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

VENDEMMIA
l'uva viene selezionata e raccolta a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici la prima decade di settembre e nelle ore più fresche della giornata, al fine di ottenere basi spumante con le migliori caratteristiche qualitative

VINIFICAZIONE
dopo la vendemmia l'uva viene pigiata e successivamente pressata in modo soffice. Il mosto decanta a temperatura di 8°C per 24 ore, quindi segue la fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Terminata questa fase, il vino base viene destinato alla rifermentazione in autoclave, che si completa in circa una settimana

AFFINAMENTO
lo spumante sosta nelle autoclavi per circa 3-4 mesi arricchendosi di sostanze e profumi rilasciate dalla lisi del lievito. Si procede quindi all'imbottigliamento in condizioni isobariche per evitare la dispersione di anidride carbonica. Prima di essere immesso sul mercato, lo spumante riposa al buio e nel silenzio della nostra cantina

ZUCCHERI
5 g / litro c.a.

COLORE
giallo paglia

PROFUMO
molto caratteristico e netto. L'espressione delicata e riconoscibile di pera e mela golden s'intreccia a ricordi di crosta di pane

GUSTO
ha una bolla sottile e continua. Cremoso e ben bilanciato tra acidità, sapidità, alcol e struttura. Il sorso ha una piacevolissima chiusura sottolineata dalla mandorla amara. Buona la persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
i pochissimi grammi di zuccheri residui lo rendono solo un po' meno severo al gusto. grammo di zucchero residuo nel vino lo rende piacevolmente rotondo. Questa sua caratteristica può essere spesa con un prosciutto salato

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol. c.a.

info@tenimenticiva.com - www.tenimenticiva.com