



ALTO VALE PROSECCO



Variedade: Prosecco 100%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Charmat

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15ª a 16ªC;
- Filtração

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12ªC;
- Maturação por 4 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Envase, arrolamento e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração cristalina com reflexos esverdeados, perlage fino e persistente.

-Olfato: Aroma intenso com notas de pomelo, pêra e flores brancas.

-Paladar: Excelente frescor, bom equilíbrio acidez/açúcar residual e leveza em boca.

Consumo: 04ª a 06ªC

Harmonização: Saladas, pratos frios, peixes leves, massas com molhos pouco condimentados e sobremesas a base de frutas e sorvetes.

Laudo Analítico

Álcool: 10,0%

Acidez Total: 7,02 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,21 g/l de ácido acético

Densidade: 1,000

Extrato Seco: 29,0 g/l

SO₂ Total/Livre: 93,0/25 mg/l

Açúcares totais em glicose: 18 g/l

pH: 3,2

Pressão: 6 kg/cm³

Jantar harmonizado na Marchesi di Barolo em 23/05/2013. Tema Argentina.