

BORNIA

Vocazione Bio



PROSECCO DOC

EXTRA DRY

TIPOLOGIA: vino spumante.

VARIETÀ D'UVA: Glera 100%.

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE: regione Veneto, provincia di Treviso.

TIPO DI TERRENO: ghiaioso, asciutto.

NUTRIZIONE: concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica.

CLIMA: temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: classico sylvoz.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2500-3500 piante per ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: prime due settimane di settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19 °C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi.

PRESA DI SPUMA: metodo italiano (Martinotti) in autoclavi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI RIFERMENTAZIONE: 15-17 °C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4 °C). Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino.

DURATA DEL CICLO: 70-90 giorni circa.

DATI ANALITICI MEDI

ALCOOL: 11,5% vol.

ZUCCHERI: 12 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 g/l

PRESSIONE: 5,2-5,4 bar

ESAME DEGUSTATIVO

ASPETTO: colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente.

PROFUMO: mela Golden e pesca insieme a fiori di limone.

SAPORE: la pera e l'acacia compaiono dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente.

SERVIRE A: 8-10 °C.

ABBINAMENTI



Soc. Agr. Piave S.s. di Borna Gianni e Walter
via Hospitale - 31010 Mareno di Piave (TV) - Italia - info@borniaproseccobio.it
www.borniaproseccobio.it