

# PROSECCO DOC

L'azienda aderisce al protocollo di Lotta Integrata per la difesa della vite per un sapiente utilizzo delle sostanze nutritive, un controllo accurato delle infestanti, e grazie ad un moderno sistema elettrostatico di distribuzione, un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari.

Tutti i vigneti della Tenuta sono irrigati con un'ala gocciolante interrata gestita da un computer, che controlla l'irrigazione e la fertirrigazione, suddividendola in base alla tipologia del terreno.

Limitando lo spreco di acqua, si ottiene una perfetta crescita della vite e maturazione delle uve, riducendo l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Vigneto: San Martino al Tagliamento altitudine 110 Metri s.l.m.

Natura del Suolo: Terreno di origine alluvionale, con terreni ghiaiosi dove storicamente si trovano le varietà aromatiche, terreni più argillosi destinati ai vini con maggiore struttura.

Sistema di Allevamento del vigneto:

Guyot con 4000 viti ettaro, sesto di impianto 2,5 x 1 metro

Età del vigneto: da 10 a 15 anni

Resa per ettaro: 130 quintali

Vista: Vino di colore giallo paglierino.

Naso: E' caratterizzato da aromi floreali, note fruttate.

Bocca: Buona struttura e mineralità, caratteristica dei terreni del Friuli occidentale, notevole freschezza abbinata ad una equilibrata acidità.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, si abbina a primi piatti e pesce.

Denominazione: PROSECCO DOP/DOC

Vinificazione: Raccolte le uve a metà settembre il vino ottenuto fermenta nelle botti di acciaio per 20 gg.

Affinamento: 10 mesi sulle fecce, settimanalmente rimesse in sospensione nelle botti.

Spumantizzazione: In autoclave per 30 giorni.

Temperatura di servizio: 8/10 gradi centigradi

Alcol: 11/11,5

