

“PRIMIS”

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente
Profumo intenso e fruttato
Sapore pieno, armonico e persistente

Capacità di invecchiamento

3- 4 anni

Gastronomia

Tipico spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto
Con alcuni piatti vicentini...

Frittelle salate di fiori di zucca, polenta e salame cotto,
crostino con crema di scalogno e sopressa vicentina dop

Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale

piegelau Magnum Classic; 10°-12°C., stappare pochi minuti prima del servizio

Classificazione del vino

Vino Spumante extra-dry

Varietà/Uvaggio

Garganega 40% - Durella 60%

Comune di produzione

Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara e Lessini

Bottiglie prodotte

5.000

Il vigneto

Nome - Brusasega, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Età delle viti - 20 anni

Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica

Esposizione - sud/est

Altimetria - Collina, 80-100 m. s.l.m.

Densità di impianto - 4000 viti/ha.

Sistema di allevamento - Pergola veronese aperta

Carico di gemme - 18 per pianta

Resa per ettaro - 120 q.li

Coltivazione - Concimazioni scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

Fine settembre e verso metà di Ottobre

Interventi di vinificazione

Breve descrizione: Pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; presa di spuma con metodo Charmat con affinam. sui lieviti per 2 mesi.

Vasche di fermentaz. - Acciaio

Temperatura di fermentaz. - 10°-12°C.

Durata della macerazione - 6 ore

Durata della fermentazione - 30 gg.

Periodo di maturazione - 2 mesi in autoclave

Epoca di imbottigliamento - Fine Gennaio

Dati analitici del prodotto

Acidità totale, g/l - 6,2

pH - 3,39

Estratto secco tot., g/l - 26

Grado alcolico, % - 12,00

Zuccheri riduttori, g/l - 19

SO2 Totale, mg/l - 80

SO2 libera, mg/l - 25

selezioni