

LAELIA **PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO** **BRUT**

Denominazione di Origine Controllata

Cod. 014 Spumante dal gusto fresco e vivace, con un bouquet strutturato ed elegante.

DATI TECNICI

Uve:	90% Glera - 10% Pinot Nero
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	di medio impasto, in alcune aree calcareo.
Esposizione dei vigneti:	nord-sud, sud -ovest
Altimetria del vigneto:	150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto e sylvoz.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	primi di settembre.
Vinificazione:	vini base ottenuti da uve criomacerate secondo il metodo Gianfranco Follador [®] , con fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Pinot Nero vinificato in rosso come da disciplinare.
Spumantizzazione:	Presatura di spuma in autoclave, secondo il metodo Martinotti-Charmat rifermentazione regolare, con minimo due mesi di sosta sui lieviti a 0°C.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	rosa tenue, di media intensità, brillante.
Profumo:	sentori intensi di frutta, in particolare mela e pesca a pasta bianca, piacevoli note di frutti rossi, mora, fragoline di bosco e ribes.
Sapore:	spumante dal gusto fresco e vivace, molto piacevole con una buona struttura e persistenza.
Abbinamenti:	ottimo compagno di qualsiasi aperitivo, interessante l'abbinamento con affettati, salumi in genere e con formaggi anche stagionati.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	5,5 / 6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 67 Kcal
Proteine:	0 g
Grassi:	0 g
Carboidrati:	0,8 g

