

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PROSECCO



PARCO DEL VENDA

PROSECCO
FRIZZANTE D.O.C.

- DENOMINAZIONE: Prosecco Frizzante D.O.C.
 - VITIGNO: 100% Prosecco
 - ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Vo'
 - PRODUZIONE PER ETTARO: 110 q.li/ha
 - ALTITUDINE: 80 - 300 mt.
 - ESPOSIZIONE: Sud e Ovest
 - TERRENO: Collinare in parte argilloso
 - SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio capovolto
 - ANNO D'IMPIANTO: 1995 / 2007 / 2009
 - PERIODO DI RACCOLTA: Seconda decade di settembre
 - DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro
 - VINIFICAZIONE: *L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata, segue pressatura soffice mediante pressa pneumatica a tank chiuso. (vinificazione in bianco)
Il mosto ottenuto viene posto in vasche d'acciaio a cui applichiamo la tecnica della flottazione che ci permette di acquisire un mosto assolutamente puro. Segue travaso e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 °C.*
 - AFFINAMENTO: *Al momento desiderato si avvia la rifermentazione del vino in autoclave chiusa a pressione, a temperatura controllata intorno ai 16°C dove precedentemente è stata preparata la base dei lieviti selezionati. (presa di spuma)
Questa fase dura mediamente dai 25 ai 30 giorni. Segue filtrazione ed imbottigliamento.*
 - PRODUZIONE: 50.000 bottiglie
 - NOTE DI DEGUSTAZIONE: *Colore giallo paglierino scarico. Ricco di personalità ed eleganza, conquista anche i palati più esigenti.
In bocca esplose una spuma gradevole e briosa. Il perlage dalla grana fine esalta la ricchezza del bouquet e la persistenza dei delicati sentori aromatici.
Adatto sia alle occasioni più semplici ed informali che a quelle più sofisticate ed eleganti.*
- GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol
TENORE ZUCCHERINO: 16.00 – 19.00 g/l
ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l
PH: 3,00



PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it