



SCHEDA TECNICA

GASTALDO

CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO TRANQUILLO



VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100% selezione Balbi.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del FELETTO, tra Conegliano e Valdobbiadene (Veneto Orientale).
GIACITURA	Declivio dolce.
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	Morenico, in parte alluvionale, ferroso, povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	A filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura del grappolo, macerazione a freddo del pigiato per alcune ore onde estrarre aromi e struttura. Successiva pressatura soffice.
FERMENTAZIONE	A temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
ASPETTO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Leggera briosità che "brucia" velocemente.
PETILLANT	L'evanescente lieve perlage che si sprigiona nel bicchiere al momento della mescolata, deriva dalla tardiva fermentazione degli ultimi zuccheri residui che si protrae, a causa del freddo, per tutto il periodo invernale. Non è quindi difetto, ma pregio e caratteristica peculiare del Prosecco tranquillo, che da ciò trae freschezza, simpatia e protezione dall'ossidazione.
BOUQUET	Finemente aromatico, ricorda i fiori d'acacia, il miele e la mela verde.
SAPORE	Asciutto, di fresca acidità ed intensamente fruttato, con retrogusto piacevolmente mandorlato.
ACCOSTAMENTI	Accompagna primi piatti delicati, carni bianche e pesce.
CONSERVAZIONE	In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8° C.
BICCHIERE	Tulipano.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	Alcole svolto 11.5% vol Acidità 5.5 g/L Zuccheri tracce

