



GRAPPOLI DI LUNA

Denominazione	DOCG BRUT
Classificazione	Prosecco DOCG BRUT spumante
Tipologia	Spumante
Uve	Glera 100 %
Zone di provenienza delle uve	COZZUOLO DI VITTORIO VENETO
Altezza vigneto	100-150 m. slm
Tipo di terreno	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
Nutrizione	Concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica (L'azienda è in conversione biologico)
Clima	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.
Sistemi di allevamento	Classico sylvoz
Densità d'impianto	2500 – 3500 piante per ha
Resa Massimo	135 q.li /ha
Epoca di vendemmia	Notti di luna piena
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi. Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox.
Presatura di spuma	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)
Temperatura di rifermentazione	Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante
Durata del ciclo	Circa 40 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11,3 % vol. Zuccheri 5 g/l Acidità totale 6,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 32 mg/l Solforosa totale 115 mg/l Pressione 4,8/5,0 bar
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: profumi aromatici, anche esotici come frutto della passione Sapore: bouquet di fiori che compaiono dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente.
Abbinamenti gastronomici	Eccellente per accompagnare secondi a base di pesce o delle tartare di pesce
Servizio	Raffreddare poco prima dell'uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Tipo di bicchiere consigliato	Il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi. Ideale il bicchiere ufficiale della DOCG.
Conservazione	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero
Epoca di consumo	Prodotto molto fresco, è preferibile consumarlo entro l'anno di produzione.

