

MOLINAT

PROSECCO DOC BRUT



SANT'ELENA

ALVISOPOLI

Varietà Uve

Glera, Cloni Esav 19, Esav 10, VCR101 e selezione Balbi.

Sistema di allevamento

Doppio capovolto, sesto impianto 2.70*1.20, orientamento dei vigneti SuD/Nord, confusione sessuale con feromoni, vigneti certificati SQNPI.

Presa di spuma

In autoclave (metodo charmat)dai 45 a 60 giorni circa, di affinamento sui lieviti.

Prima fermentazione

In serbatoi di acciaio a temperature controllate tra i 16 e 18 °C, con lieviti selezionati.

Origine Uve

Vigneti di origine alluvionale, da franco argillosi a franco sabbioso /argillosi

Vinificazione

Pressatura soffice e decantazione statica.

Epoca vendemmiale

Decade centrale di settembre, prediligendo le mattine con temperature inferiori ai 20°C.

Affinamento

In serbatoi di acciaio dai 60 ai 90 giorni circa.

Varietà Uve

Alcool

Zuccheri

Acidità

Colore

Perlage

Spuma

Temperatura di servizio

Formato

Glera, Cloni e selezione Balbi

12,00%

7-8 g/l

6,00-6,30 g/l

Giallo paglierino

Fine e persistente

Cremosa ed elegante

5/7° C

750 ml

