

CASILIR

VINO FRIZZANTE

Valdobbiadene Prosecco DOCG

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Casilir
Valdobbiadene Prosecco Docg – Vino frizzante

Delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto.
Si consiglia di servire a 10-12 °C

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	95% Glera, 5% Verdiso
ALTIMETRIA	—	250 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.000/4000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	20-30 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	15 g/l
PRESSIONE	—	2,4 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Delicato e fruttato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

