CASILIR

Valdobbiadene Prosecco DOCG
VINO FRIZZANTE

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
VITIGNO	95% Glera, 5% Verdiso
ALTIMETRIA	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.000–4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO	Almeno 6 mesi
RIFERMENTAZIONE	20–30 giorni
METODO FRIZZANTATURA	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	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

VISTA	Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	Cremosa
OLFATTO	Rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	Fresco, delicato e fruttato
FORMATI DISPONIBILI	0,75 L

Andreola

TERROIR

La categoria Valdobbiadene DOCG frizzante è una versione non molto conosciuta al giorno d'oggi ma testimone del grande percorso storico che ha segnato l'evoluzione della nostra denominazione; si tratta di un prodotto di nicchia che noi di Andreola abbiamo deciso di continuare a proporvi negli anni, nonostante sia stata leggermente messa in ombra dalla categoria Valdobbiadene Docg spumante. Questa tipologia prevede la seconda fermentazione in autoclave con metodo Martinotti, come per lo spumante, ma con una pressione leggermente più bassa (massimo 2.5 bar).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dopo un periodo di rifermentazione piuttosto breve, il risultato è un vino fresco e vivace, dalle bollicine meno impegnative, con caratteristiche di grande piacevolezza e bevibilità.
Casilir è un Valdobbiadene Prosecco Docg delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

CASILIR

Valdobbiadene Prosecco DOCG
VINO FRIZZANTE

VITICOLTURA EROICA CERVIM

Prodotto all'origine dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti