SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Biasiotto

NOME DEL VINO
Biasiotto Prosecco Fermo Doc

DENOMINAZIONE
Prosecco Fermo Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
area del Prosecco Doc

VINIFICAZIONE
L'uva viene subito trasferita alla diraspa/pigiatrice e il pigiato trasferito nella pressa soffice che estrae tutto il mosto senza usare pressioni elevate. Il mosto passa nelle vasche di acciaio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Il prodotto, dopo un periodo a contatto con le fecce nobili, viene centrifugato e lasciato a temperatura inferiore a 0°C per la stabilizzazione tartarica. Ultima fase l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO
Vasche di acciaio

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
pianura

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
12

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
ghiaioso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
19

RESA PER ETTARO
170 q

ENOLOGO/CONSULENTE
Biasiotto Andrea

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
L239