La Vigna di Sarah

ANCESTRALE DI SARAH

Denominazione	DOCG BRUT
Classificazione	Prosecco DOCG Vino Frizzante
Uve	Glera 100 %
Zone di provenienza delle uve	COZZUOLO DI VITTORIO VENETO selezione di grappoli migliori per sanità e qualità.
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
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	Ultima notte di luna piena d'estate
Vinificazione	Il Prodotto viene pigiato a pressioni basse per ricavare il fior fiore del mosto. Dopo una decantazione statica a freddo, viene posto in recipienti termocondizionati. La fermentazione primaria avviene senza l'aggiunta di lieviti selezionati ma solo con quelli presenti naturalmente nel mosto. Ciclo fermentato a gradi 15 - 18 per salvaguardare la componente aromatica del prodotto. Finita la fermentazione, il vino viene raffreddato a 0° per accelerare il deposito di sostanze fecciose e per bloccare fermentazioni batteriche. Segue una serie di travasi senza contatto di aria per ottenere un prodotto limpido. In primavera il vino viene aggiunto di mosto di un concentrato, posto in autoclave e riscaldato a 16°. In questo modo si attiva la fermentazione e si ottiene un vino frizzante. A fine fermentazione aiutati dal freddo verrà effettuata una decantazione statica per depositare tutto il fondo nell'autoclave, filtratoe imbottigliato. Tutto il processo richiede 8-9 mesi.
Durata del ciclo	Circa 8 mesi.
Dati analitici medi	Alcool 11,2 % vol. Zuccheri 5 g/l Acidità totale 5,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 24 mg/l Solforosa totale 40 mg/l Pressione 2,7 bar
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: profumi di fiori bianchi, gelsomino, sentori di mela gialla fresca Sapore:avvolgente, croccante al palato, fine, persistente e delicato. Molto persistente.
Abbinamenti gastronomici	Eccellente per accompagnare degli antipasti e un piatto di pollo alla griglia.
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.

La Vigna di Sarah
di Sarah Dei Tos

Vittorio Veneto (TV) Italia
T. +39 340 6003442

info@lavignadisarah.it
www.lavignadisarah.it