



## GRAPPOLI DI LUNA

Denominazione	DOCG EXTRA BRUT
Classificazione	Prosecco DOCG EXTRA BRUT
Tipologia	Spumante
Uve	Glera 100 %
Zone di provenienza delle uve	Di proprietà
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	VENDEMMIA NOTTURNA
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi. Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox.
Presa di spuma	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)
Temperatura di rifermentazione	Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante
Durata del ciclo	Circa 90/120 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11,3 % vol. Zuccheri 3 g/l Acidità totale 6,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 32 mg/l Solforosa totale 115 mg/l Pressione 4,8/5,0 bar
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo. Profumo: profumi aromatici, anche esotici come frutto della passione Sapore: bouquet di fiori che compaiono dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente.
Abbinamenti gastronomici	Eccellente per accompagnare secondi a base di pesce o delle tartare di pesce
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.

