

PROSECCO LA GIOIOSA SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG

País de Origem	Itália	
Região	Valdobbiadene	
Produtor	La Gioiosa	
Safra	N.V.	
Castas	Glera	
Temp. Serviço	6 a 8°C	
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude	
Harmonização	Aperitivos Frutos do mar Peixes	
Análises	Álcool: 11%	PH: 3,2
	Acidez: 6g/l	Açúcares totais: 12g/l
Barrica	Não há estágio em barricas.	
Vinificação	<p>A região DOCG de Valdobbiadene é o berço da produção de proseccos premium. As suas colinas criam a o micro clima perfeito para o amadurecimento da uva Glera.</p> <p>Após colheita e passagem pela mesa seletora a Glera vai direto para a prensa pneumática onde sofre leve prensagem.</p>	
Notas de Prova	<p>O mosto é colocado em tanques de aço inoxidável onde fica por temperatura controlada até que haja demanda para engarrafá-los, o que garante um espumante sempre muito fresco. Quando a Barrinhas encomenda os vinhos o mosto que estava em temperatura controlada é fermentado no processo chamado charmat.</p> <p>Espumante de colocação amarela com tons de palha. Seu perlage é muito elegante e persistente. Apresenta aromas derivados da fermentação, como brioche, notas frutas como maçã verde, pêssego e também flores brancas. Na boca é untuoso e com final de prova muito persistente.</p>	



Cód. 24596