



Loppia

PROSECCO EXTRA DRY DOC

Nei nostri paesi è tradizione incontrarsi sotto le logge, ed è consuetudine accompagnare le "ciacole" con un calice di brioso prosecco. Abbiamo voluto ricordare questa antica usanza con questo spumante ottenuto da uve di vigneti attentamente selezionati e controllati. Il vino, ottenuto dopo un'accurata fermentazione in bianco (senza le bucce), viene lasciato riposare ai freddi invernali che lo spogliano dei tartrati e lo rendono limpido. Si inizia la seconda fase: la presa di spuma col metodo charmat. Al vino si aggiungono lieviti selezionati capaci di fermentare sotto pressione ed a temperature piuttosto basse e zucchero, in quantità tali da ottenere, con la successiva fermentazione, la pressione voluta e la giusta amabilità. Il vino fermenta ad una temperatura di circa 15° C e dopo una trentina di giorni raggiungerà la voluta pressione. A questo punto la fermentazione viene bloccata mediante la refrigerazione delle autoclavi. Il lievito cala al fondo ed il vino, dopo 8-10 giorni di sosta a tale temperatura è pronto per essere imbottigliato.

ZONA DI ORIGINE

Terreni selezionati della zona Doc.

VITIGNI

Glera.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

12 / 20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

COLORE

Giallo paglierino, brillante.

PROFUMO

Intenso profumo di fruttato tipico con sentori di pesca, pera, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e di acacia.

SAPORE

In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo stesso asciutto per la fresca acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È il prosecco più adatto ad essere consumato come aperitivo o fuori pasto, combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. È ottimo con gli stuzzichini salati. In abbinamento con il cibo consigliamo minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.

VALORI STANDARD

Alcol 11.00 % Vol.

Acidità Totale 5,80 g/l

Zuccheri 15 - 16 g/l