

Onbrina

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino Spumante

EXTRA DRY


TWP
The Wine People

www.twpwines.com

Maestri del Lavoro, 28 - 38121 - TRENTO - Italy
Tel +39 0461-961010 - Fax +39 0461-959786



Uve: 100% Glera.

Area di produzione: Il Glera, vitigno autoctono, cresce sulle dolci colline venete. Le piante sono allevate con il sistema del cordone speronato e si possono trovare fino a 4 – 5 mila piante per ettaro.

Vendemmia: La decisione sul momento ideale per la raccolta delle uve è un punto critico, poiché le uve devono essere completamente mature, ma allo stesso tempo mantenere un'elevata acidità, necessaria per la produzione del Prosecco. La vendemmia avviene durante la seconda metà di Settembre.

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e pigiate in una pressa automatica. Poi vengono raffreddate e le parti solide si posano sul fondo. Vengono aggiunti dei lieviti selezionati per avviare la fermentazione primaria.

Fermentazione primaria: La fermentazione avviene in cisterne d'acciaio ad una temperatura controllata inferiore a 18 °C. La fermentazione sulle fecce dura circa 8-10 giorni. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato, poi raffreddato per evitare la fermentazione malolattica e mantenere la freschezza del prodotto.

Fermentazione secondaria: Viene utilizzato il metodo Charmat per la produzione di questo Prosecco Spumante. La fermentazione secondaria avviene in autoclave da 150 ettolitri. Vengono aggiunti dei lieviti selezionati e la fermentazione prosegue a ritmi lenti, ad una temperatura di circa 14 °C e ad una pressione di circa 3 bar. Vengono effettuati dei rimontaggi frequenti per fare entrare in contatto il mosto con le fecce; il risultato è un vino pieno di aromi e ben equilibrato. Il vino viene poi raffreddato e filtrato, prima di essere imbottigliato.

Note degustative: Onbrina Prosecco si presenta nel bicchiere di un colore giallo tenue, al naso presenta un bouquet di pesca bianca, fiori bianchi ed erbe aromatiche. In bocca ha un bel perlage, gli aromi spaziano dalla frutta ai fiori bianchi, è sapido e aromatico.

Abbinamenti: Onbrina Prosecco Extra dry è una perfetta base cocktail e aperitivo. Si può abbinare a crudità di mare, sushi e sashimi.