



Onbrina

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FRIZZANTE

Uve: 100% Glera.

Area di produzione:

Le uve sono coltivate sulle dolci colline venete. Le piante sono allevate usando il metodo del cordone speronato e la piantagione ha un'elevata densità, con circa 4-5 mila viti per ettaro.

Vendemmia:

La vendemmia inizia nella seconda metà di Settembre, quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione, ma mantengono ancora un'elevata acidità necessaria per la produzione del Prosecco.

Vinificazione:

Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e pigiate dolcemente in una pressa pneumatica, prima di essere raffreddate e che i sedimenti si depositino naturalmente. Vengono aggiunti dei lieviti selezionati per avviare la fermentazione primaria.

Fermentazione primaria:

La fermentazione avviene in cisterne d'acciaio ad una temperatura controllata non superiore a 18 °C e dura circa 8-10 giorni. Dopo la fermentazione il vino viene travasato, poi raffreddato per evitare la fermentazione malolattica, e mantenere così tutti gli aromi.

Fermentazione secondaria:

La fermentazione secondaria avviene in autoclavi da 150 ettolitri. Vengono aggiunti dei lieviti selezionati e la fermentazione prosegue molto lentamente, ad una temperatura di circa 14 °C, ad una pressione tra 1-2,5 bar. Vengono effettuati dei rimontaggi frequenti per permettere al vino di venire a contatto con le fecce e dare al prodotto finale delicatezza e corposità. Il vino viene poi raffreddato e filtrato prima di essere imbottigliato.

Note degustative:

Onbrina Prosecco Frizzante si presenta di colore giallo tenue, al naso sprigiona lievi sentori aromatici, mentre in bocca presenta aromi di mela verde e limone, con qualche sfumatura tropicale.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa bene a salvia frita, salumi e formaggi freschi.