

SCHEDA TECNICA millesimato brut



Denominazione	MIRE ALTE "ANTICO FILAR" Millesimato Brut Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Origine del nome	Vecchi filari in Località Mire Alte a Refrontolo
Tipologia	Spumante
Uve	Glera
Zone di provenienza delle uve	Colli di Valdobbiadene nel comune di Refrontolo
Altezza media dei vigneti	Altitudine 200 – 360 m. slm
Tipo di terreno	Eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica.

Giacitura ed esposizione	Suolo argilloso, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori. Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione a Sud.
Sistemi di allevamento	Doppio capovolto
Densità d'impianto	2200 -2300 piante per ettaro
Resa Massima	135 q.li /ha
Vendemmia	20 settembre – 30 settembre
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 tre mesi
Presatura di spuma	Metodo italiano in autoclavi di acciaio.
Temperatura di rifermentazione	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)
Ciclo finale	Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante Durata del ciclo: circa 40 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11% vol. , Zuccheri 9-10 g/l Acidità totale 6 g/l pH 3.20 Pressione 4.80 / 5 bar
Abbinamenti gastronomici	Eccellente aperitivo, adatto a tutte le occasioni, ma anche spumante "a tutto pasto" con pesce, crostacei e frutti di mare. Si abbina con tutti i primi piatti leggeri e delicati.
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.
Conservazione	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
MILLESIMATO BRUT

*Antico Filar di Via Mire Alte
dove il Prosecco è Arte*

per conto di Az. Agr. Piazza Massimo
Colbertaldo di Vidor - TV
Spumantizzato da ICRF TV 8748 - Valdobbiadene - I

75 cl e **PRODOTTO IN ITALIA 11% Vol.**

contiene solfiti - contains sulphites