



CANTINE LAVORATA

Italia



Borgo del Principe®

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

Glera

Vigneti

Area nord orientale della penisola italiana, in provincia di Treviso, a c.a. 220 metri s.l.m. con sistema di allevamento Sylvoz.

Suolo

Prevalentemente di origine alluvionale, ricco di minerali. Si trova una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dell'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

Vendemmia

Periodo compreso da metà a fine settembre.

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano.

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo (max 20 °C).

Spumantizzazione

La spumantizzazione avviene con metodo Martinotti.

Viene maturato in contenitore in acciaio inox a temperatura controllata (max 15 °C) per 30-40 giorni, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato a freddo in ambiente isobarico.

Grado alcolico

11% vol.

Acidità totale

6,5 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino scarico e cristallino. La bollicine sono numerose, con una grana abbastanza fine e persistente.

Analisi olfattiva: intenso, abbastanza complesso e fine, con la tipica fragranza riconducibile a crosta di pane e lieviti, inoltre offre un bouquet di fiori bianchi, come il taglio, e note erbacee.

Analisi gusto-olfattiva: secco, moderatamente caldo e morbido; ha spiccata freschezza e sapidità, ha un corpo medio ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, fine, abbastanza armonico e tipico.

Temperatura di servizio: 6-8 °C