



SCHEDA TECNICA

PROSECCO DOC NAJMA MILLESIMATO

Zona di produzione: La pianura alluvionale che si estende dalle Alpi fino al mare, in Friuli Venezia Giulia.

Terroir: terreno limo-argilloso con venature sabbiose. Solitamente freddo fino a marzo con mesi freschi, piovosi e ventosi, seguiti da estati calde secche /molto secche.

Vitigno: 100% Glera del nostro vigneto

Vigneti: uve selezionate provenienti dai nostri 8 ettari di Glera, 4 diversi cloni, potati e allevati secondo gli insegnamenti della "Scuola di potatura Simonit-Sirch". Piantato a partire dal 2012, resa 13/15 tonnellate / ha.

Epoca di vendemmia: III / IV settimana di agosto.

Vinificazione: Dopo la pigiatura, la pressatura soffice e decantazione, la fermentazione primaria viene condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La spumantizzazione viene ottenuta con il metodo Martinotti-Charmat, a temperatura controllata, in vasche di acciaio inossidabile pressurizzate, dove la massa viene successivamente lasciata riposare a contatto con i lieviti per 4 mesi. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento isobarico.

Tenore di alcol: 11,5% vol.

PH: 3,22 u

Zucchero residuo: 5,0 g/l

Perlage: raffinato e di classe, sorprendente sul palato.

Colore: bel giallo paglierino, delicato ma brillante.

Naso: i profumi ricordano la mela renetta, con un sentore di nocciola fresca, note floreali di glicine rosa, acacia e biancospino.

Palato: netto e croccante ma al tempo stesso cremoso ed avvolgente. Dotato di buona freschezza e piacevole sapidità, si distende con un finale suadente e persistente.

Abbinamenti: ideale con pesce, crostacei e sushi, ma consigliato anche con un risotto o con piatti saporiti e speziati.

Servire freddo a 6-8 °, possibilmente al tramonto in un giorno d'estate, su una barca a remi che galleggia pigramente nella laguna di Venezia.