



**Vindima:** 2013

**Variedade:** Prosecco

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** Entav 96 | Inra 113

**Clone Porta-Enxerto:** 3309 | 3309

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 60.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

#### **Vinificação – Método Tradicional**

##### **Elaboração do vinho base**

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

##### **Tomada de espuma**

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Coloração dourada e fascinante perlage, límpido e brilhante.

**Olfato:** Bouquet elegante e inesquecível de especiarias, amêndoas e com agradável frutado, lembrando frutas tropicais.

**Paladar:** Apresenta persistência e acidez equilibrada, de amplo e pleno sabor.

**Consumo:** 04° a 06°C

**Harmonização:** Massas e pratos a base de peixes e carnes brancas, molhos leves, risotos.

#### **Laudo Analítico**

**Álcool:** 11 %

**Acidez Total:** 6,25g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,17 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,995

**Extrato Seco:** 27,10 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,106 / 0,040 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 12,00 g/l

**pH:** 3,00

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>