



SCHEMA TECNICA

Denominazione: Garbèl Brut Prosecco Treviso

Origine del nome: Nell'antico dialetto della nostra zona significa, riferito al vino, secco e fresco, piacevolmente acidulo.

Classificazione: Denominazione di origine controllata (DOC).

Tipologia: Spumante

Uve: Glera

Zone di prevalente provenienza delle uve: Area collinare della Provincia di Treviso

Altezza media dei vigneti: 150 – 200 m. s.l.m.

Tipo di terreno: eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica, terrazzi e piani di origine alluvionale.

Suoli argillosi spesso calcarei, più magri ed asciutti alle altitudini maggiori. Più profondi e ricchi in piano.

Giacitura ed esposizione: Collina e piani alluvionali alla base delle colline.

Clima: Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

Radiazione solare aprile - ottobre: 92745 cal/cm²

Sistemi di allevamento: Sylvoz - Doppio Capovolto

Densità d'impianto: 2500 - 3000 piante per ha

Resa: Massimo 180 q.li /ha

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre

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). Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare i lieviti dal vino spumante.

Durata del ciclo: circa 40 gg.

Dati analitici medi:

Alcool	11% vol.
Zuccheri	12-13 g/l
Acidità totale	6 g/l
pH	3.20
Pressione	4.80 / 5 bar

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente

Profumo: Di grande ampiezza con note di frutta matura come la pesca, la mela gialla ed il melone. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza.

Sapore: Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.

Abbinamenti gastronomici: Tutte le occasioni di aperitivo e brindisi accompagnato a stuzzichini di vario genere o pasticcini salati.

Servizio: Raffreddare poco prima dell'uso a 7-8° C.

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.

Epoca di consumo: Il Garbèl Brut esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia.

