



GARBÈL BRUT Prosecco DOC Treviso

Nell'antico dialetto della nostra zona significa, riferito al vino, secco e fresco, piacevolmente acidulo

UVE Glera 90-97% - Chardonnay 3-10%

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso.

ALTITUDINE 70 - 150 m. slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno eterogeneo con terrazzi e piani di origine alluvionale. Suoli argillosi spesso calcarei, più magri ed asciutti alle altitudini maggiori. Più profondi e ricchi in piano.

ESPOSIZIONE Pianure alluvionali alla base delle colline.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz - Doppio Capovolto.

CLIMA Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1100 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

VENDEMMIA Dal 15 settembre al 5 ottobre.

GRADO ALCOLICO 11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

DOSAGGIO 11-12 g/l

BICCHIERE CONSIGLIATO Calice di media ampiezza.

ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l - pH 3.20

FORMATI DISPONIBILI (L) 0,375 - 0,75

MILLESIMATO No

VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: di buona ampiezza con note di frutta come la pesca, la mela gialla ed il melone. Ha equilibrio e delicatezza uniti a fresche note aromatiche. 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.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbataldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

