

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

PROSECCO

Redentore Prosecco è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

I vini Redentore vengono prodotti con pratiche sostenibili certificate sia nel vigneto che in cantina.

Redentore Prosecco è di colore giallo paglierino illuminato da un perlage fine e persistente. Presenta aromi di mela e pera, con accenni di agrumi canditi e gelsomino. Ottimo come aperitivo, è ideale con antipasti, pasta, formaggi freschi, prosciutto e salame. Si consiglia di servire a 5-6°C.

SCHEDA TECNICA

NATURALITÀ: certificato sostenibile.

DENOMINAZIONE VINO: Prosecco DOC.

UVE: Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area DOC Prosecco, nord-est di Italia.

TERRENO: ha la struttura ideale per la viticoltura, con un'alta percentuale di argilla. È particolarmente ricco di tufo che caratterizza e tipizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.000-5.000 viti/ha allevate a cappuccina.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

ALCOL: 10,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino illuminato da un perlage fine e persistente. Presenta aromi di mela e pera, con accenni di agrumi canditi e gelsomino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo come aperitivo, è ideale con antipasti, pasta, formaggi freschi, prosciutto e salame.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 98,5 x 270 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,545 kg/bt x 9,8 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 14 ct, 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza):
302 x 202 x 271 mm.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it