

PASSITO DI PROSECCO



Zona di produzione:	Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOC Conegliano - Valdobbiadene
Altezza s.l.m.	200 m
Esposizione dei vigneti:	Sud
Sistema di allevamento:	Sylvoz con 3350 ceppi/ha 7/8 gemme per archetto, 20 gemme per ceppo, 67000 gemme per ettaro.
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none">• concimazione organica;• diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all'andamento stagionale.
Vitigni:	100% Prosecco
Vendemmia:	Manuale con attenta selezione dei grappoli
Epoca di raccolta:	Metà Settembre
Resa Per Ettaro:	110 qli
Resa da uva in vino:	20%
Vinificazione:	La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche. Fasi: <ul style="list-style-type: none">• selezione e raccolta manuale delle uve in cassette di legno e conservazione in apposito locale aerato ove avviene il lento appassimento fino a metà-fine gennaio;• diraspatura e pigiatura delle uve;• spremitura con pressa pneumatica e decantazione a freddo;• avvio della fermentazione, innalzamento della temperatura fino a 17-18° C e successivo abbassamento dovuto alla temperatura esterna che provoca un prolungamento della fermentazione per alcuni mesi;• illimpidimento statico e filtrazione prima dell'imbottigliamento;
Affinamento:	Affinamento in cisterna d'acciaio inox e parte in botti di rovere e acacia infine in bottiglia.
Vista:	Colore giallo dorato.
Olfatto:	Sentori di frutta candita, di agrumi, di miele, di fichi secchi e di albicocca.
Gusto:	Dolce e persistente aroma di frutta sciropata contornata da intensi profumi floreali.
Temperatura di servizio:	10 – 12° C



AZIENDA AGRICOLA VINCENZO TOFFOLI

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV) Italia

tel. +39 0438.978204 - fax +39 0438.894556 Cell. +39 339.3457151 - +39 340.4624230

e-mail: info@proseccotoffoli.it - www.proseccotoffoli.it