

# Prosecco Villa Minelli

---

**PROPRIETARIO:** Edizione srl

---

**MANAGER:** Massimo Zambon

---

**ENOLOGO/CONSULENTE:** Daniele Dal Secco  
seguito da Francesco Serafini

---

## LA VIGNA

**UBICAZIONE:** colline della provincia di Treviso  
con altitudine compresa tra 150 e 200 metri s.l.m.

---

**TERRENO:** eterogeneo, argilloso e spesso calcareo

---

## IL VITIGNO

**UVE:** Glera 100%

---

**DENSITÀ CEPPI/HA:** 3.000

---

**ESPOSIZIONE:** colline esposte a sud

---

**TIPO DI POTATURA:** Sylvoz

---

**CARICO MEDIO:** 5-8 Kg/ceppo

---

**RESA UVE (Q/HA):** 140-160

---

**OPERAZIONI SULLE VITI:** cimature, spollonature,  
leggera sfogliatura

---

## VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 15 Kg con cernita dell'uva in vigneto, pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, affinamento su fecce fini in vasche di acciaio inox fino alla presa di spuma.

---

**PRESA DI SPUMA:** rifermentazione in autoclave (metodo Charmat), a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati per una rifermentazione lenta di circa 30 giorni fino al raggiungimento di 5 atm, stabilizzazione a freddo, microfiltrazione e imbottigliamento isobarico.

---

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 2013

---



---

**PROSECCO**  
**VILLA MINELLI**

Annata non facile, ricca di piogge che rendevano difficili le operazioni in vigna, gestita in modo perfetto grazie alla tempestività di intervento. Le basse temperature hanno premiato sicuramente la freschezza e la finezza.

---

**GEMMAZIONE:** 20 marzo

---

**PIENA FIORITURA:** primi di giugno

---

**METÀ INVAIATURA:** metà luglio/inizio agosto

---

**VENDEMMIA:** 20 settembre

---

**DATI ANALITICI:** gradazione alcolica: 11.5% vol.; acidità totale: 5.5 g/l;  
pressione in bottiglia: 4/5 atm.; zuccheri residui: 15 g/l; pH: 3.17

---

**NOTE DEGUSTATIVE:** spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage fine e consistente, i profumi fruttati di mela e pera con sentori di agrumi sfumano nel floreale. Cremoso e morbido in bocca con note fresche dovute all'annata.