

BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)

Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Vitigni utilizzati: Glera 100%

Zona ubicazione vigneti: Loc. Col parte alta (riva) Follina

Per questo prodotto vengono scelte le migliori uve dell'annata che normalmente si trovano nelle "Rive" (Vigneti di collina con forte pendenza).

Altitudine: 300 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: limoso

Orientamento ed esposizione delle viti: a terrazze est-ovest per l'elevata pendenza.

Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto

Cepi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha

Epoca della vendemmia: metà settembre

Pressatura: soffice

Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat

Fermentazione malolattica: no

Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70%

Alcol svolto: 11,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 8,5

Acidità totale (g/l): 6,00

Ph: 3,20

Estratto secco (g/l): 17,5

Pressione afrometrica bar a 20° C: 4,50

Abbinamenti: ottimo con antipasti leggeri della tradizione.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie

Peso: 9,58 Kg. per scatola

Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per circa un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante

Perlage: finissimo e persistente

Profumo: elegante e complesso, con sentori di fiori di campo e crosta di pane

Sapore: buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e pera L'armonia si completa con la giusta sapidità

