

FOSÉLIOS

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

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cod. P06

Un raggio di sole catturato in bottiglia.

Il nuovo Brut D.O.C.G. Follador è giovane, brillante, irresistibile.

DATI TECNICI

Uve:	Glera - Chardonnay
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene
Terreno:	Argilloso, calcareo
Esposizione dei vigneti:	Nord-sud
Altimetria del vigneto:	220 - 280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador®. Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino con importanti riflessi verdognoli, brillante.
Profumo:	Decisamente fruttato con nitide note di mela verde e pera, sul finale gradevoli note floreali.
Sapore:	Spumante fresco e piacevolmente sapido.
Abbinamenti:	Ottimo Spumante da aperitivo e da inizio pasto, sorprendentemente versatile.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	11 g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml
Allergeni:	contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	275 KJ / 67 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	0 g
Carboidrati:	1,0 g

