

FARDÉR
PROSECCO D.O.C. TREVISO
EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Cod. 005 Spumante fine e armonico.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador [®] , segue un'attenta fermentazione.
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 scarico con riflessi verdognoli.
Profumo:	Bouquet ricco e completo con sentori floreali di mandorla e frutta matura.
Sapore:	Morbido e vellutato, armonioso e sapido.
Abbinamenti:	Ottimo per aperitivi, antipasti e pasticceria secca.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	16 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	284 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

