

**BORGIO COL**  
Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)

Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: [info@alcol.tv](mailto:info@alcol.tv)

**MILLESIMATO DRY**

*Denominazione: Vino bianco spumante millesimato dry*

*Zona ubicazione vigneti: ogni anno viene scelto il vigneto dalle uve più belle, è quindi il risultato di una selezione*

*Altitudine: 250 metri sul livello del mare*

*Tipo di suolo: limoso / argilloso*

*Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud*

*Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto*

*Ceppi/ha: 3333 - Resa uva [q.li/ha](#): 120 [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: 11,00% vol - Zuccheri residui (g/l): 21*

*Acidità totale (g/l): 6,00 - Ph: 3,20 - Estratto secco (g/l): 17*

*Pressione afometrica bar a 20°C: 4,50*

*Abbinamenti: ottimo come aperitivo - Temperatura di servizio: 6-8°C*

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

*Scatole da 6 bottiglie - Peso: 9,5 Kg. per scatola - Formati: 0,75 l e 1,5 l*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

*È l'espressione del vigneto che lo ha prodotto.*

*Perlage: fine e persistente.*

*Colore: giallo paglierino chiaro.*

*Profumo: fruttato.*

*Sapore: armonico ma leggermente aboccato.*

