

BORGIO COL
Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)

Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: 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 afrometrica 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.

