

BORGOCOL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)
Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Vitigni utilizzati: Glera 100%
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col
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): 15
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20° C: 3,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo; delizioso abbinato al pesce, anche crudo.
Temperatura di servizio: 6-8 °C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5l

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 mesi, 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

Perlate: fine e continuo.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Profumo: fruttato, tipico.
Sapore: armonico, fresco, aromatico.

