

BORGIO COL

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

SPARESINA

Vino bianco frizzante

Questo vino prende il nome dal vigneto dal quale ne derivano le uve "sparesina" perché è un terreno privo di sassi e per questo motivo in passato veniva utilizzato per la produzione degli asparagi

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):** 14

Acidità totale (g/l): 6,00 **Ph:** 3,25 - **Estratto secco (g/l):** 17

Pressione afrometrica bar a 20° C: 2,50

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

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. Odore: fruttato, tipico. Sapore: armonico, fresco, aromatico.

