

COL DEL FORNO

RIVE DI REFRONTOLO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Col Del Forno Rive di Refrontolo
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut

Dai filari, coltivati ad oltre 240 metri sul livello del mare, si ottengono le uve di questo spumante di classe cristallina dai delicati sentori di frutta croccante, fiori d'acacia e glicine. Rivela una non comune eleganza al sorso, sempre ricco e di coinvolgente seduzione. Accompagna bene ogni piatto, anche a base di pesce.

Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Refrontolo
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	200 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	7g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Sentori di frutta croccante, fiori d'acacia e glicine
GUSTO	—	Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L

