

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	—	<i>Valdobbiadene</i>
MICROAREA	—	<i>Refronтоlo</i>
VITIGNO	—	<i>100% Glera</i>
ALTIMETRIA	—	<i>240 m.s.l.m</i>
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	<i>Argilloso con sottosuolo di arenaria</i>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	<i>Cappuccina modificato</i>
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	<i>3.500 ceppi per ettaro</i>
PRODUZIONE PER ETTARO	—	<i>130 q/ha</i>
PERIODO DI VENDEMMIA	—	<i>Settembre-Ottobre</i>
VINIFICAZIONE	—	<i>In bianco con pressatura soffice</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	<i>Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata</i>
PRESA DI SPUMA	—	<i>30-40 giorni</i>
AFFINAMENTO	—	<i>1-3 mesi</i>
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	<i>Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	—	<i>11,5% vol</i>
RESIDUO ZUCCHERINO	—	<i>7g/l</i>
PRESSIONE	—	<i>5 atm</i>
CONSERVAZIONE	—	<i>Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

