

COL DEL FORNO

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI REFRONTOLO
BRUT

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
MICROAREA	— Refrontolo
VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 metri s.l.m.
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	— Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE	
IN VASCHE DI ACCIAIO	— Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	— 30-40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	— 1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 7 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Fiori di biancospino e glicine, mela, pesca e agrumi gialli
GUSTO	— Elegante, sapido e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L – Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L



Andreola

TERROIR

La vigna di Col del Forno è un anfiteatro naturale di circa 4 ettari, ad altitudine media di 250 m s.l.m., ubicato all'estremità orientale della sottozona Rive di Refrontolo, all'interno della denominazione Valdobbiadene DOCG. Col del Forno inizia ad essere prodotto per la prima volta nel 2016 a seguito dell'acquisizione dell'omonima vigna; sin da subito viene insignito di numerosi riconoscimenti, diventando con il passare degli anni uno dei prodotti più rappresentativi di Andreola.

In questo scenario collinare unico, contornato da boschi e ricamato dalla coltivazione della vite, Andreola ha da poco introdotto una piccola parentesi dedicata all'olivicoltura e alla produzione di olio.

La stratigrafia del suolo è caratterizzata da una compresenza di marne e conglomerati a tessitura prevalente argillosa interessati da fenomeni carsici risalenti a 100.000 anni fa, prima dell'ultima era glaciale; a ciò si devono le forme dolcemente ondulate dei versanti collinari. Nonostante le precipitazioni medie annue siano leggermente inferiori alla media della denominazione, la tessitura e la profondità dei suoli garantiscono la corretta disponibilità idrica alle piante.

Durante la stagione estiva le temperature leggermente superiori rispetto a quelle della zona occidentale, accompagnate però da grandi escursioni termiche, fanno sì che si riescano ad ottenere delle uve dalla grande intensità ed eleganza aromatica, che maturano leggermente prima rispetto alla media di denominazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il contenuto medio dei precursori aromatici delle uve provenienti da questa sottozona conferma la stretta relazione tra microclima, suolo e note olfattive dei vini: mentre i composti monoterpenici responsabili dei sentori floreali sono nella media, qui spiccano i composti norisoprenoidi responsabili degli aromi di frutta matura. Nello specifico, accanto a sentori di fiori di biancospino e glicine, troviamo note di mela, pesca e agrumi gialli. È interessante notare che nel complesso si conferma la forte impronta olfattiva e gustativa, la prima espressa in intensità, la seconda in gradevolezza ed equilibrio. Al palato lo spumante si presenta elegante, sapido e vellutato, confermando la coerenza tra l'olfatto ed il gusto, merito della profondità dei suoli tendenzialmente argillosi, che assicurano anche nelle annate più difficili un corretto apporto idrico e nutrizionale.

Col del Forno ha colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; l'effervescenza è gentile, cremosa e persistente.

Nonostante la spiccata personalità si rivela versatile e sposa con successo ogni pietanza, dal pesce alle carni bianche, ai salumi delicati e ai formaggi di media stagionatura.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

COL DEL FORNO

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI REFRONTOLO
BRUT

