

Valdobbiadene Prosecco DOCG

Frizzante "Spago"



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	11% Vol.	9-10 g/lt	100% Glera

Provenienza delle uve:

Le uve selezionate provengono dai vigneti delle alte colline di Farra di Soligo, Farrò, Solighetto e San Pietro di Feletto (180 - 350 m. s.l.m), situate al centro dell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Il sistema di allevamento adottato è il "doppio capovolto" o Sylvoz", la densità di impianto è di 2800-3300 piante per ettaro. I terreni sono di tipo argilloso-calcarei

Resa: Massimo 135 q.li x ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, la fermentazione avviene in modo lento, 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 17-18 gradi, successivamente viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termoisolati, a basse temperature.

Frizzantura:

Viene eseguita con il metodo Charmat, rifermentazione naturale in autoclave con aggiunta di lieviti, procedimento che tradizionalmente si adotta per vini giovani, delicati ed aromatici. Il ciclo di rifermentazione e affinamento in autoclave dura 2 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, ideale per chi ama gustare un calice di vino in qualsiasi momento della giornata.

Sovrappressione	2.5 bar
Confezionamento	Bottiglia "collio" da L. 0,75
Temperatura di servizio	8°-10° C
Bicchieri consigliati	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino, ha una spuma ed un perlage fini

Profumo

Fruttato, con note di mela selvatica

Sapore

In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero



F11

CODICE
PRODOTTO