

BORGHO COL

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

VERDISO COLLI TREVIGIANI I.G.P.

Vitigni utilizzati: Verdiso 100%, è un vitigno autoctono delle nostre colline per una clientela che cerca le origini e le tradizioni della nostra terra.

Altitudine vigneti: 250 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: limoso/ argilloso

Orientamento ed esposizione delle vigne: nord – sud

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha

Epoca della vendemmia: prime settimane di 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: 12% vol

Zuccheri residui (g/l): 8

Acidità totale (g/l): 6,5

Ph: 3,20

Estratto secco (g/l): 17

Pressione atmosferica bar a 20° C: 0,8

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce, crostacei e antipasti della tradizione.

Temperatura di servizio: 8° C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

Numero Bottiglie Prodotte: 3300

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. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per circa un mese, 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:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicati sentori di fiori di glicine

Sapore : asciutto, leggermente acidulo ma allo stesso tempo sapido e minerale

