

BORG COL

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

VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DRY

Denominazione: Vino bianco spumante millesimato dry
Zona ubicazione vigneti: ogni anno viene scelto il vigneto dalle uve più belle, è quindi il risultato di una selezione
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso / argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: sylvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 3333
Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà 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: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 21
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20°C: 4,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 9,5 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l

TECNOLOGIA: La vendemmia viene effettuata manualmente nei mesi di settembre/ottobre, selezionando uve che abbiano raggiunto il massimo equilibrio chimico e organolettico. Segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria e quella secondaria avvengono contemporaneamente all'interno di recipienti in acciaio inox, mediante l'inoculo di lieviti selezionati. In questo modo, il mosto si trasforma in vino e allo stesso tempo avviene la presa di spuma (si formano le bollicine). Questo metodo consente di preservare un residuo zuccherino naturale, proveniente esclusivamente dagli zuccheri originari dell'uva. Tale approccio risulta particolarmente ideale per l'ottenimento di uno spumante Dry, garantendo maggiore integrità aromatica e naturalezza rispetto ad altre tipologie produttive. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: È l'espressione del vigneto che lo ha prodotto.

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: fruttato. Sapore: armonico ma leggermente aboccato

