

## BORGHO COL

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

### SPARESINA Vino frizzante bianco

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): 13  
Acidità totale (g/l): 6,00  
Ph: 3,25  
Estratto secco (g/l): 17  
Pressione afrometrica bar a 20° C: 2,50  
Abbinamenti: ottimo come aperitivo; delizioso abbinato al pesce, anche crudo.  
Temperatura di servizio: 6-8 °C  
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore  
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 autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, 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 :**

Perlage: fine e continuo.  
Colore: giallo paglierino chiaro.  
Profumo: fruttato, tipico.  
Sapore: armonico, fresco, aromatico.

**STORIA:** Questo vino prende il nome dal vigneto dal quale ne derivano le uve "Spiresina"; così denominato perché il terreno privo di sassi in passato veniva utilizzato per la coltivazione di asparagi.