



CRUDO VINO BIANCO FRIZZANTE

rifermentato in bottiglia

Vino a rifermentazione naturale in bottiglia, senza solfiti aggiunti, prodotto da uve Glera. Rispecchia la tradizione vinicola di questa zona, in quanto questo metodo di vinificazione, usato per la sua semplicità ben prima del metodo Charmat, fa parte della storia dell'Azienda, che lo produce da tre generazioni nello stesso identico modo. Frutto di una selezione delle migliori uve provenienti da vigneti storici. La frizzantezza è ottenuta dalla rifermentazione in bottiglia di lieviti selezionati aggiunti. Emana sentori freschi e fruttati quando è giovane, ed evolve in profumi di crosta di pane quando matura. La presenza dei lieviti all'interno della bottiglia, lo rende un vino molto sensibile ai cambiamenti di stagione, ma allo stesso tempo garantisce una durabilità maggiore nel tempo.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 1 settembre a 1 ottobre
RESA KG UVA PER HA	13500 kg
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
METODO DI FERMENTAZIONE	In bottiglia
PRESA DI SPUMA IN BOTTIGLIA	20 - 30 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 a 2 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOHOL	11 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0 - 0,5 g/l
ACIDITA' TOTALE	da 5,00 a 7,00 g/l a seconda dell'annata

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	Giallo paglierino scarico
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Secco ed asciutto
SAPORE	Fresco e fruttato quando giovane, sentori di crosta di pane quando un po' più maturo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C

Azienda Agricola **IL BORGO DEI VETTOR**
di Erminio Vettoretti
Via Calmaor, 36 - 31049 San Giovanni - Valdobbiadene - Treviso
contatti: (+39) 347.7201318 - (+39) 334.8224848
info@ilborgodeivettor.it - www.ilborgodeivettor.it

