



FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 009

Joani Spumante Millesimato Extra Dry

Questo spumante ricco di profumi, sapido ed elegante è dedicato al nonno Giovanni, da tutti chiamato "Joani", e al Montello, la sua terra natia.

DATI TECNICI

Uve:	85% Glera - 15% Chardonnay
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso. Da una rigorosa selezione di uve di proprietà in località Montello.
Terreno:	Calcareo
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18,000 kg
Vendemmia:	Fine Settembre/Ottobre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per circa 90 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente.
Profumo:	Elegante, ricco e armonioso con profumo di albicocca, fiori di glicine.
Sapore:	Acidità equilibrata, sapido, pieno con finale asciutto.
Abbinamenti:	Si presta bene per i primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	15 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

