



FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 011

Prosecco D.O.C. Treviso Brut

Sapidità e freschezza. Perlage fine e persistente.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso e calcareo
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	180 mt.s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18,000 kg
Vendemmia:	Settembre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo:	Sentori di fiori, mela, pera e agrumi anche nel palato.
Sapore:	Delicato e vellutato, armonioso e sapido.
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo. Si abbina bene a primi piatti, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8/9°C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 66 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

