

Cod. P01

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry

Spumantizzato ad arte, la sua amabilità piace anche ai palati più esigenti.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene D.O.C.G.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	12,000 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, tramite rifermentazione in autoclave, per circa 90-120 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Elegante e fiorito.
Sapore:	Fruttato e intenso esaltato da mela, pera e pesca.
Abbinamenti:	Partner ideale di desserts, dolci secchi e biscotti.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	22 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	293 KJ / 70 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	2,2 g



Cod. P02

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

MILLESIMATO EXTRA DRY - Denominazione di Origine Controllata Garantita

La passione per il vino e l'orgoglio di appartenere al nostro storico Terroir hanno dato origine a questo elegante Millesimato Extra Dry D.O.C.G.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, tramite rifermentazione in autoclave, per circa 120 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Fruttato con chiara percezione di mela golden, pesca, pera, con sentore floreale di glicine.
Sapore:	Fragranza piena e piacevole con elegante equilibrio di sapori.
Abbinamenti:	Aperitivo per eccellenza. Ottimo per piatti a base di pesce e crostacei; a fine pasto con biscotti.
Temperatura di servizio:	9° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	14 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml – 3000 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

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





FOLLADOR
DAL 1769

Spumanti | LINEA PRESTIGE

Cod. P03

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

MILLESIMATO BRUT - Denominazione di Origine Controllata Garantita

Spumante raffinato e nobile. Perlage finissimo in una splendida combinazione di bouquet e sapori.
Un eccellente Superiore.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat, tramite rifermentazione in autoclave, per circa 120 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Brioso e finissimo perlage.
Profumo:	Intenso bouquet di agrumi, mandorla, fiori di acacia.
Sapore:	Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto.
Abbinamenti:	Vino importante, buon aperitivo. La sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti.
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 - 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	272 KJ / 70 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,0 g



Cod. P04

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cru “Torri di Credazzo”

MILLESIMATO EXTRA DRY - Denominazione di Origine Controllata Garantita

Spumante raffinato. Rappresenta la migliore espressione di questo vitigno.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene Proveniente dalle selezionate uve del vigneto di proprietà dell’Azienda in località “TORRI DI CREDAZZO”.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Fine Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Charmat lungo. Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave, per circa 90-120 giorni alla temperatura di 16-18°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente.
Profumo:	Elegante all’olfatto, con sentori di mela, pesca e petali di rosa.
Sapore:	Morbido di buon corpo, sapido e appagante.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo e con primi piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	13 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

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

