

Dosaggio Zero

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG 2010

Silvano Follador

Il Dosaggio Zero Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Silvano Follador è frutto di una ruscita sperimentazione: uve Glera coltivate secondo i principi della biodinamica per uno spumante ottenuto con il metodo classico. 16 mesi sui lieviti e nessun residuo zuccherino. Essenziale, antico e moderno allo stesso tempo sono poche migliaia sono le bottiglie disponibili ogni anno di questo Prosecco Brut della cantina Follador.

Perfetto a tutto pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo Frizzante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

Denominazione DOCG

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Valdobbiadene

Vitigno Glera 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Brillante, di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli

Gusto Il sapore esprime carattere fresco e piacevolmente acidulo, quasi saporito

Profumo Il fruttato emerge piacevolmente insieme alla componente floreale, fresco ed elegante. Si esprime ampio nel calice dopo alcuni minuti

Temperatura di servizio 6° - 8° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Marnoso - argilloso

Allevamento Cappuccina e guyot

Resa per ettaro 90 quintali

Metodi di difesa Zolfo, rame, estratti di alga,

Vinificazione Lavorazione metodo classico. Fermentazione con lieviti indigeni

Maturazione Presa di spuma con lieviti selezionati neutri

Affinamento 24 mesi sui lieviti