

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 sapido
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