

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Follador

NOME DEL VINO
Follador Valdobbiadene Superiore di
Cartizze

DENOMINAZIONE
Valdobbiadene Superiore di
Cartizze Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Treviso,
Valdobbiadene (TV)

VINIFICAZIONE
Metodo di 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°C.

AFFINAMENTO
Charmat lungo

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
280 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
30 HA proprietà Follador

RESA PER ETTARO
12000 kg per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesca Follador

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
16.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D1052