SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Follador

NOME DEL VINO
Follador 'Valbon' Prosecco DOC Treviso Brut

DENOMINAZIONE
Prosecco DOC Treviso

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Treviso (TV)

VINIFICAZIONE
Vino Base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador, segue un'attenta fermentazione. La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

AFFINAMENTO
Charmat lungo

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
180 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
20 HA proprietà Follador

RESA PER ETTARO
18000 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
85.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5273