

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Follador

NOME DEL VINO

Follador Prosecco Doc Rosé
Millesimato Brut 'Laelia'

DENOMINAZIONE

Prosecco Rosé DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

VINIFICAZIONE

Vini base ottenuti da uve criomacerate secondo il metodo Gianfranco Follador®, con fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Pinot Nero vinificato in rosso come da disciplinare. Presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Martinotti-Charmat rifermentazione regolare, con minimo due mesi di sosta sui lieviti a 0°C.

AFFINAMENTO

Charmat lungo

VITIGNO/I

90% Glera - 10% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

doppio capovolto

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

150 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

40

RESA PER ETTARO

18000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE

Follador Francesca

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

70.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6563