

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Follador

NOME DEL VINO

Follador

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto, provincia di
Treviso, Valdobbiadene

VINIFICAZIONE

Vino base ottenuto da uve
criomacerate secondo il Metodo
Gianfranco Follador®.
Fermentazione in serbatoi
d'acciaio a temperatura
controllata.

AFFINAMENTO

-

VITIGNO/I

100% Glera

ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

ESPOSIZIONE

-

ALTITUDINE

220 - 280 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

-

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso, calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

-

ETTARI VITATI

-

RESA PER ETTARO

-

ENOLOGO/CONSULENTE

-

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7817