

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Follador

NOME DEL VINO

Follador 'Runier' Prosecco Doc
Treviso Extra Dry

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

220 m s.l.m.

ETÀ 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°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

122.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E8796